

**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL  
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI**

*Alamat: Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY*

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun oleh:

Ulfa Damara Nurmalita

NIM. 10511244011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2014**

**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH  
MAKANAN KONTINENTAL  
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI**

*Alamat: Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY*

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelara Sarjana Pendidikan



Disusun oleh:

Ulfa Damara Nurmalita

NIM. 10511244011

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2014**

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul:

### **EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Disusun oleh:

Ulfa Damara Nurmalita  
NIM 10511244011

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan  
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 10 Juni 2014

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP.19611216 198803 2 001



Sutriyati Purwanti, M.Si  
NIP.19611216 198803 2 001

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ulfa Damara Nurmalita

NIM : 10511244011

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan  
Kontinental Di SMK Negeri 3 Wonosari

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 10 Juni 2014

Yang menyatakan,



Ulfa Damara Nurmalita  
NIM 10511244011






**HALAMAN PENGESAHAN**  
Tugas Akhir Skripsi

**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN  
KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Disusun oleh:  
Ulfa Damara Nurmalita  
NIM 10511244011

Telah dipertahankan di depan TIM Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada  
tanggal...19.. Juni 2014

| Nama/Jabatan  | <b>TIM PENGUJI</b><br>Tanda Tangan  | Tanggal   |
|---|---|-----------|
| <u>Sutriyati Purwanti, M.Si</u><br>Ketua Penguji/Pembimbing |   | 19/6 2014 |
| <u>Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd</u><br>Sekretaris        |  | 19/6 2014 |
| <u>Dr.Endang Mulyatiningsih</u><br>Penguji                  |  | 19/6 2014 |

Yogyakarta, 19 Juni 2014

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



  
**Dr. Moch Bruri Triyono**  
NIP. 19560216 198603 1 0032

## *MOTTO*

If you want something you've never had, you must be willing to do something you've never done. Success is a journey, not a destination.

"You can when you believe"

Life is a struggle, there is no life without a struggle.

## ***PERSEMBAHAN***

Alhamdulillahirabbil'alamin.....

Tak henti-hentinya aku mengucapkan syukur pada-Mu ya Allah SWT dan sholawat  
serta salam kepada Rasulullah SAW..

Akhirnya aku sampai pada titik ini ya Rabb..

Ini adalah salah satu bukti perjalananku menempuh pendidikan selama 4 tahun di  
bangku kuliah, tidak terasa begitu sangat cepatnya.

Ku persembahkan karya ini untuk:

Kedua orang tua ku dan kedua adikku yang selalu bertanya “kapan lulus mbak?”

Almamater ku tercinta....

Para dosen di jurusan PTBB yang telah memberikan banyak ilmu serta bimbingannya  
hingga akhirnya aku bisa sampai titik ini

Teman-teman kelas NR 2010, teman seperjuangan dalam suka duka telah kita lalui  
Terakhir untuk Larry Page dan Sergey Brin yang telah menciptakan google. Good  
job men :\* :\*

~Semoga karya ini memberikan manfaat untuk kedepannya. Amin~

# **EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Oleh:

Ulfa Damara Nurmalita  
NIM 10511244011

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) *context*: kesesuaian materi yang diberikan pada pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan KTSP untuk siswa kelas XI Tata Boga. (2) *input*: (a) latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental, (b) minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental, (c) ketersediaan sarana dan prasarana praktik yang sesuai dengan standar dan kebutuhan saat pembelajaran, (d) biaya yang digunakan dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental sudah tercukupi atau belum. (3) *process*: media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental. (4) *product*: hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa semester 1 kelas XI Tata Boga.

Penelitian ini adalah penelitian evaluasi dengan metode CIPP (*context, input, process, product*). Subyek penelitian terdiri dari: (1) guru, (2) siswa. Obyek penelitian terdiri dari: (1) program pembelajaran, (2) latar belakang pendidikan guru, (3) prasarana dan sarana, (4) minat siswa, (5) media dan metode yang digunakan, (6) nilai akhir siswa dalam pembelajaran. Data dikumpulkan dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan angket. Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif.

Hasil penelitian diketahui bahwa: (1) *context*: materi yang digunakan dalam pembelajaran telah sesuai dengan KTSP 2008 dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental. (2) *input*: (a) Latar pendidikan guru telah sesuai dengan mata pelajaran MMK dengan tingkat pendidikan S1 jurusan PKK dengan pengalaman mengajar selama 14 tahun dan 4 tahun, (b) minat siswa 78,1% terhadap MMK masuk dalam kategori tinggi, (c) prasarana dan sarana masih adanya kekurangan pada alat pengolahan, (d) biaya sudah tercukupi yang disubsidi dari sekolah. (3) media dan metode yang digunakan guru dalam MMK 56,2% masuk dalam kategori cukup baik. (4) hasil akhir siswa kelas XI Tata Boga 1 dengan rata-rata 84,18 dapat dikatakan tuntas sesuai KKM yang telah ditentukan.

Kata kunci: Evaluasi Pembelajaran, Mengolah Makanan Kontinental.



**AN EVALUATION OF THE IMPLEMENTATION OF CONTINENTAL CUISINE  
PROCESSING LEARNING AT SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Ulfa Damara Nurmalita  
NIM 10511244011

**ABSTRACT**

*This study aims to investigate: (1) the context, i.e. the relevance of the materials presented in Continental Cuisine Processing (CCP) learning to the School-Based Curriculum (SBC) for Grade XI students of Gastronomy; (2) the input, i.e. (a) the background of the teachers teaching the productive subject of CCP, (b) students' interest in attending CCP learning, (c) the availability of practicum infrastructure facilities relevant to learning are already adequate or not; (3) the process, i.e. media and methods that teachers use in the productive subject of CCP accumulated in the students' final scores in semester 1 for Grade XI of Gastronomy.*

*This was an evaluation study employing the CIPP (context, input, process, product) method. The research subjects were: (1) teachers and (2) students. The research objects were: (1) learning programs, (2) teachers' educational backgrounds, (3) infrastructure facilities, (4) students' interest. (5) media and methods employed, and (6) students' final scores in learning. The data were collected through observations, interviews, documentation, and questionnaires. They were analyzed by means of the descriptive technique.*

*The results of the study are as follows. (1) In terms of context, the materials presented in learning are already relevant to SBC 2008 for the standard of competence for CCP. (2) In terms of input, (a) teachers' educational backgrounds are relevant to the CCP subject with an S1 degree from Home Economics department with teaching experiences of 14 and 4 years; (b) the interest of 78.1% of the students in CCP is high; (c) infrastructure facilities still lack processing equipment; and (d) funds are adequate with the school subsidy. (3) Regarding the media and methods that the teachers employ in CCP, 56.2% are in the moderately good category. (4) The final outcomes of Grade XI students of Gastronomy 1 are indicated by a mean score of 84.18, which reaches the mastery level in accordance with the set Minimum Mastery Criterion.*

*Keywords: Learning Evaluation, Continental Cuisine Processing*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK Negeri 3 Wonosari" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada terhormat:

1. Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing TAS telah banyak memberikan semangat, dorongan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd dan Rustina Anjar Rokhani, S.Pd selaku Validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Sutriyati Purwatiningsih, M.Si, Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd dan Dr. Endang Mulyatiningsih, selaku Ketua Penguji, Sekretaris dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.
5. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Dra. Susiyanti, M.Pd selaku kepala SMK Negeri 3 Wonosari yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para guru dan staf SMK Negeri 3 Wonosari yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 10 Juni 2014

Penulis,

Ulfa Damara Nurmalita

NIM 10511244011

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN JUDUL.....                     | i       |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....               | ii      |
| HALAMAN PERNYATAAN.....                | iii     |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                | iv      |
| HALAMAN MOTTO.....                     | v       |
| HALAMAN PERSEMBAHAN.....               | vi      |
| HALAMAN ABSTRAK.....                   | vii     |
| HALAMAN KATA PENGANTAR.....            | viii    |
| DAFTAR ISI.....                        | x       |
| DAFTAR TABEL.....                      | xii     |
| DAFTAR GAMBAR.....                     | xiv     |
| DAFTAR LAMPIRAN-LAMPIRAN.....          | xv      |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>               |         |
| A. Latar Belakang Masalah.....         | 1       |
| B. Identifikasi Masalah.....           | 6       |
| C. Batasan Masalah.....                | 7       |
| D. Rumusan Masalah.....                | 8       |
| E. Tujuan Penelitian.....              | 9       |
| F. Manfaat Penelitian.....             | 10      |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>           |         |
| A. Kajian Teori.....                   | 12      |
| B. Kajian Program Yang Dievaluasi..... | 40      |
| C. Kajian Penelitian Yang Relevan..... | 42      |
| D. Pertanyaan Penelitian.....          | 44      |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>       |         |
| A. Metode Evaluasi.....                | 46      |
| B. Prosedur Evaluasi.....              | 47      |
| C. Tempat Dan Waktu Penelitian.....    | 48      |
| D. Subyek Penelitian.....              | 48      |
| E. Metode Pengumpulan Data.....        | 48      |
| F. Alat Pengumpulan Data.....          | 51      |
| G. Teknik Analisis Data.....           | 57      |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> |           |
| A. Deskripsi Hasil Analisis Data.....         | 59        |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian.....           | 74        |
| <b>BAB V SIMPULAN REKOMENDASI</b>             |           |
| A. Simpulan.....                              | 85        |
| B. Rekomendasi.....                           | 87        |
| C. Keterbatasan Penelitian.....               | 87        |
| D. Saran.....                                 | 88        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                    | <b>92</b> |
| <b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>                      |           |



## DAFTAR TABEL

|   | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 1. Kurikulum dengan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental.....  | 17      |
| Tabel 2. Subyek Dan Obyek Dalam Penelitian.....   | 48      |
| Tabel 3. Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....                                  | 49      |
| Tabel 4. Kisi-Kisi Instrument Penelitian Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK N 3 Wonosari.....                      | 50      |
| Tabel 5. Rangkuman Uji Coba Instrumen Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....                                    | 55      |
| Tabel 6. Rangkuman Uji Coba Instrumen Angket Media Dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....              | 55      |
| Tabel 7. Data Guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari.....   | 61      |
| Tabel 8. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental  | 62      |
| Tabel 9. Distribusi Frekuensi Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....   | 63      |
| Tabel 10. Data Observasi Prasarana dan Sarana.....  | 65      |
| Tabel 11. Distribusi Frekuensi Nilai Terhadap Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....             | 69      |
| Tabel 12. Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....                   | 70      |
| Tabel 13. Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Yang Mencakup Segi Kognitif, Afektif dan Psikomotor..... | 72      |

|           |   |    |
|-----------|---|----|
| Tabel 14. | Distribusi Frekuensi Kategori Nilai Akhir Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang Mencakup Segi Kognitif, Afektif dan Psikomotor..... | 73 |
|-----------|---|----|

## DAFTAR GAMBAR

|  | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 1. Grafik Hasil Penelitian Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....                       | 64      |
| Gambar 2. Grafik Hasil Penelitian Angket Media Dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental..... | 71      |
| Gambar 3. Grafik Hasil Penelitian Nilai Akhir Semester 1 Siswa XI Tata Boga 1 Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental   | 74      |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Surat Permohonan Validasi Instrumen TAS
- Lampiran 2. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian TAS
- Lampiran 3. Surat Ijin Penelitian Fakultas Teknik UNY
- Lampiran 4. Surat Ijin Penelitian Pemerintahan Kabupaten Gunungkidul
- Lampiran 5. Lembar Instrumen Dokumentasi
- Lampiran 6. Lembar Instrumen Observasi Prasarana dan Sarana
- Lampiran 7. Lembar Instrumen Wawancara Guru
- Lampiran 8. Lembar Instrumen Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolaha Makanan Kontinental
- Lampiran 9. Lembar Instrumen Angket Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 10. Data Mentah Uji Coba Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 11. Uji Validitas dan Reliabilitas Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 12. Data Mentah Uji Coba Angket Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 14. Uji Validitas dan Reliabilitas Angket Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 15. Data Mentah Penelitian Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 16. Data Mentah Penelitian Angket Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 17. Hasil Analisis Penelitian Angket Minat Siswa Serta Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
- Lampiran 18. Data nilai akhir siswa XI Tata Boga 1 Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

Lampiran 19. Hasil Analisis Nilai Akhir Semester 1 Kelas XI Tata Boga 1 Pada  
Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

Lampiran 20. Surat Selesai Penelitian

Lampiran 21. Gambar-Gambar



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang semakin pesat menjadikan sebuah bangsa harus bersaing dalam skala Internasional untuk lebih mengembangkan keunggulan dari masing-masing bangsa tersebut. Peningkatan persaingan global menuntut agar bangsa Indonesia lebih mempersiapkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas, yang memiliki keunggulan kompetitif sehingga mampu bersaing dengan tenaga kerja lain sehingga bangsa Indonesia tidak menjadi penonton di negara sendiri karena beberapa lapangan kerja di Indonesia telah dikuasai oleh tenaga kerja dari negara lain dan SDM yang ada belum memiliki keunggulan yang kompetitif. Pemenuhan SDM hanya dapat dilakukan jika suatu bangsa memiliki perhatian yang baik terhadap dunia pendidikan.

Kegiatan pendidikan diberikan melalui sejumlah mata pelajaran yang dimaksudkan untuk memberikan pengalaman belajar yang bermakna dan bervariasi bagi peserta didik. SMK merupakan sekolah menengah kejuruan yang siap mencetak sumber daya manusia yang professional dan siap kerja walau tidak menutup kemungkinan untuk melanjutkan ke jenjang yang lebih tinggi.

Kegiatan pembelajaran yang diprogramkan di sekolah kejuruan tersebut bertujuan untuk membantu siswa agar belajar sesuai dengan

kebutuhan dan minatnya. Kegiatan pembelajaran di SMK menerapkan konsep pendidikan *link and match*, dimana pendidikan selalu berhubungan dengan pihak industri sebagai pengguna *output* pendidikan sehingga menjadikan mereka lulusan SMK yang professional yang memiliki *skill* yang dibutuhkan oleh dunia kerja, namun terkadang masih banyak siswa yang merasa belum menguasai materi yang diberikan oleh sekolah ketika diterjunkan ke industri dan siswa masih banyak yang kurang mampu mengoperasikan peralatan yang ada di industri karena sekolah belum memiliki peralatan yang sesuai dengan standar yang ada dan sekolah belum menerapkan lingkungan sekolah seperti lingkungan di industri sebagai gambaran bagi siswa. Keberhasilan pembelajaran dipengaruhi oleh berbagai faktor, diantaranya yaitu: materi yang diajarkan, kualitas yang dimiliki guru, minat siswa dalam mengikuti pembelajaran serta prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah.

Kualitas seorang guru dapat dilihat dari tingkat keberhasilan dalam mengajar. Seorang guru dituntut untuk membawa peserta didik kearah yang lebih baik dalam mencapai keberhasilan. Seorang guru harus pandai dalam memilih metode yang digunakan dalam pembelajaran sehingga siswa mudah mengerti dalam menerima pembelajaran yang disampaikan. Dalam pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif di SMK Negeri 3 Wonosari, guru menerapkan metode ceramah, diskusi, tugas mandiri dan evaluasi disetiap akhir guru memberikan materi yang bertujuan untuk mengetahui daya terima siswa terhadap materi yang diberikan. Metode yang digunakan diperkuat dengan penggunaan media pembelajaran.

Media yang digunakan adalah buku sebagai referensi/*handout*, *jobsheet* (digunakan saat pelajaran praktik), *power point* dan gambar-gambar.

Dari segi minat siswa, sangat terlihat antusias saat proses pembelajaran sedang berlangsung, ini terlihat dari keaktifan siswa dalam perannya di dalam kelas. Siswa mampu menanggapi penjelasan dari guru yang menerangkan dan bertanya jika ada materi yang kurang dimengerti, seperti misalnya siswa belum mengetahui secara keseluruhan bahan-bahan kontinental apalagi bahan-bahan tersebut jarang dijumpai di pasar tradisional dan pengetahuan tentang produk-produk kontinental yang belum diketahui oleh siswa. Namun minat siswa untuk belajar Mengolah Makanan Kontinental terpenggal oleh kegiatan Praktik Industri sehingga materi tidak diajarkan secara keseluruhan mengingat waktu untuk pembelajaran yang terbatas. Sedangkan untuk prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah untuk mendukung kelancaran dalam proses belajar mengajar pada umumnya dikatakan telah tersedia walaupun ruang praktik yang tersedia masih belum memadai, adapula ruang praktik yang pencahayaan masih kurang dan belum tertata rapi. Untuk peralatan pengolahan dapat dikatakan belum sesuai dengan standar yang ada atau belum sesuai dengan standar dunia kerja. Akan tetapi proses pembelajaran selama ini dapat berjalan dengan baik.

Dalam pelaksanaan pembelajaran terdapat kendala atau permasalahan yang sampai saat ini belum teratasi, yaitu masalah kurangnya ketersediaan bahan-bahan untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental karena di daerah Wonosari belum ada pusat

perbelanjaan untuk bahan-bahan kontinental yang sulit di dapatkan di pasar tradisional sehingga siswa harus mencari ke daerah lain untuk mendapatkan bahan-bahan kontinental dengan jarak tempuh yang cukup jauh untuk siswa kelas XI Tata Boga. Pelaksanaan pembelajaran teori dan praktik disediakan waktu yang sama yakni 1x7x45menit sehingga waktu yang dibutuhkan untuk pembelajaran teori sudah dapat untuk menyelesaikan materi yang diberikan namun untuk pembelajaran praktik terkadang masih kurang karena materi yang harus dipraktikkan sangatlah banyak.

Selama ini belum ada evaluasi pembelajaran mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental, dengan adanya evaluasi kali ini diharapkan dapat diketahui pelaksanaan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Dengan penilaian dapat diperoleh informasi yang akurat tentang penyelenggaraan pembelajaran dan keberhasilan belajar siswa diukur dan dilaporkan berdasarkan pencapaian kompetensi tertentu.

Kegiatan evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk melihat hasil dari pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental dengan jenis penelitian CIPP yang mencakup dari segi *context, input, process and product*. Pemilihan model evaluasi ini karena CIPP bertujuan untuk membantu evaluator dalam mengevaluasi program, proyek, atau institusi. CIPP juga bertujuan untuk mengevaluasi keputusan/kebijakan, CIPP banyak digunakan untuk mengevaluasi program pendidikan atau program pembelajaran.

Segi *context* meliputi perencanaan materi pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum KTSP untuk siswa kelas XI Tata Boga, apakah program tersebut dapat terlaksana atau tidak dan untuk mengetahui kendala dalam pelaksanaan program tersebut. Segi *input* meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental apakah telah sesuai dengan bidang keahliannya atau belum, minat siswa dalam mengikuti setiap pembelajaran apakah antusias atau siswa merasa tidak tertarik dengan kontinental serta prasarana dan sarana yang tersedia untuk pelaksanaan pembelajaran praktik telah memadai dan sesuai standar atau belum.

Dari segi *process* yaitu pelaksanaan kegiatan belajar mengajar yang meliputi media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar dan yang terakhir ditinjau dari segi *product* yang meliputi pencapaian hasil belajar siswa yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor yang terakumulasi pada nilai akhir hasil belajar siswa.

Dari semua permasalahan yang ada, peneliti ingin mengetahui pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif pada kelas XI Tata Boga, materi yang disampaikan dalam pembelajaran mengadopsi dari Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental. Dengan adanya materi yang telah ditetapkan dalam kurikulum, maka proses pembelajaran dapat



terselenggara secara terprogram sehingga dapat berjalan lancar dan teratur.

Maka peneliti ingin mengkaji secara lebih mendalam tentang evaluasi pembelajaran untuk mengetahui sejauh mana pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental. Maka dari itu, peneliti mengambil judul Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Praktik Mengolah Makanan Kontinental di SMK Negeri 3 Wonosari.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari uraian latar belakang di atas, identifikasi masalah yang dapat diungkapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Beberapa lapangan kerja di Indonesia telah dikuasai oleh tenaga kerja dari negara lain dan SDM yang ada belum memiliki keunggulan yang kompetitif.
2. Prasarana dan sarana yang tersedia di SMK N 3 Wonosari untuk pembelajaran praktik Mengolah Makanan Kontinental masih kurang.
3. Peralatan pengolahan di SMK N 3 Wonosari belum sesuai dengan standar yang ada atau belum sesuai dengan standar dunia kerja terbukti dengan adanya inventaris persediaan alat di sekolah.
4. Kurangnya ketersediaan bahan-bahan basah yang khusus untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari.

5. Waktu untuk pembelajaran praktik Mengolah Makanan Kontinental terkadang masih kurang karena materi yang harus dipraktikkan sangatlah banyak.
6. Materi Mengolah Makanan Kontinental yang diajarkan tidak semuanya secara mendetail terbukti dengan waktu yang terpotong untuk PI.
7. Media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari kurang inovatif.
8. Evaluasi pelaksanaan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari, dirasa perlu untuk dilakukan baik dari segi *context*, *input*, *process*, *product*, sehingga ke depan pembelajaran bisa lebih baik atau dapat ditingkatkan lagi dengan hasil dari penelitian evaluasi ini yang dapat dijadikan bahan pertimbangan.

### **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang ada, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi pelaksanaan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang meliputi:

1. Segi *context* meliputi perencanaan materi pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.
2. Segi *input* meliputi latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental, minat siswa dalam mengikuti setiap pembelajaran, prasarana dan sarana yang tersedia untuk pelaksanaan pembelajaran praktik serta

biaya yang tersedia untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

3. Segi *process* meliputi media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar Mengolah Makanan Kontinental.
4. Segi *product* meliputi pencapaian hasil belajar siswa mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dilihat dari beberapa aspek, yang meliputi: aspek kognitif, afektif dan psikomotor yang telah terakumulasi dinilai akhir.

#### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini dikelompokkan dalam model evaluasi CIPP (*Context, Input, Process, Product*) yang meliputi:

##### **1. *Context***

Apakah materi yang diberikan pada pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental telah sesuai dengan KTSP untuk siswa kelas XI Tata Boga?

##### **2. *Input***

- a. Bagaimana dengan latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental?
- b. Bagaimana minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental?
- c. Apakah prasarana dan sarana praktik yang tersedia telah sesuai dengan standar dan kebutuhan saat pembelajaran?

- d. Apakah biaya untuk kebutuhan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental telah tercukupi?

### 3. *Process*

Apa saja media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental?

### 4. *Product*

Bagaimana hasil belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa?

## **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, penelitian ini bertujuan untuk:

### 1. *Context*

Mengetahui kesesuaian materi yang diberikan pada pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan KTSP untuk siswa kelas XI Tata Boga.

### 2. *Input*

- a. Mengetahui latar belakang guru pengampu mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental.
- b. Mengetahui minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

- c. Mengetahui ketersediaan prasarana dan sarana praktik Mengolah Makanan Kontinental yang sesuai dengan standar dan kebutuhan saat pembelajaran.
- d. Mengetahui biaya yang digunakan dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental sudah tercukupi atau belum.

### *3. Process*

Mengetahui media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental.

### *4. Product*

Mengetahui hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa semester 1 kelas XI Tata Boga.

## **F. Manfaat Penelitian**

Sesuai dengan tujuan penelitian diatas maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

### *1. Context*

Penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki materi yang belum sesuai dengan pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental.

### *2. Input*

- a. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.
- b. Penelitian ini dapat dijadikan penunjang minat siswa dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental sehingga siswa lebih antusias lagi dalam mengikuti pembelajaran.
- c. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan kebutuhan prasarana dan sarana untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

### 3. *Process*

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam meningkatkan media dan metode yang lebih bervariasi dalam proses belajar mengajar Mengolah Makanan Kontinental.

### 4. *Product*

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan guna meningkatkan prestasi belajar siswa sehingga kedepannya dapat menghasilkan lulusan yang kompetitif.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Evaluasi Program**

Evaluasi adalah proses kegiatan yang sistematis untuk menentukan suatu nilai. Program adalah rencana. Menurut Endang Mulyatiningsih (2011:114), program adalah kegiatan yang lebih spesifik dan tujuan lebih kongkret untuk dicapai setelah program dilaksanakan. Sedangkan evaluasi program adalah upaya untuk mengetahui tingkat keterlaksanaan suatu kebijakan secara cermat dengan cara mengetahui efektivitas masing-masing komponennya (Suharsimi dan Cepi, 2009: 18).

Menurut Ralph Tayler (1950) yang dikutip oleh Suharsimi dan Cepi (2009: 5), evaluasi program adalah proses untuk mengetahui apakah tujuan pendidikan sudah dapat terealisasikan. Menurut Cronbach (1963) dan Daniel Stufflebeam (1971) yang dikutip oleh Suharsimi Arikunto dan Cepi Safruddin Abdul Jabar (2009: 5), evaluasi program adalah upaya menyediakan informasi untuk disampaikan kepada pengambil keputusan.

Selanjutnya menurut Tayler (1987: xv), dalam journal yang dikutip oleh Liunir (2006), "*Evaluation as the process of determining to what extend the educational objectives are actually being realized*".

Evaluasi sebagai proses dalam menentukan pada tingkatan apakah tujuan-tujuan pendidikan benar-benar direalisasikan.

Dari berbagai pendapat di atas, dapat dikatakan bahwa evaluasi program merupakan proses kegiatan pengumpulan data untuk menilai program yang direncanakan apakah telah tercapai atau belum sehingga hasil yang didapat dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mengambil keputusan.

## 2. Evaluasi Program Model CIPP

Model evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah model evaluasi untuk pengambilan keputusan yang dikembangkan pertama kali oleh Daniel Stufflebeam, dkk pada tahun 1968 di The Ohio State University National kemudian di Western Michigan University, pada awalnya digunakan untuk mengevaluasi ESEA (*the Elementary and Secondary Education Act*) yang dikenal dengan CIPP yang merupakan singkatan dari *Context, Input, Process and Product*.

Keempat singkatan dari CIPP tersebut yang menjadi komponen evaluasi. CIPP adalah "*a comprehensive framework for conducting formative and summative evaluations of projects, personnel, products, organizations, and evaluation system*" kerangka kerja yang komprehensif untuk melakukan evaluasi formatif dan sumatif proyek, personil, produk, organisasi dan sistem evaluasi (Daniel L. Stufflebeam dan Anthony J. Shinkfield, 2007: 325).



CIPP menurut Phillips (1981: 44-50) yang dikutip oleh Endang Mulyatiningsih (2011: 117), yaitu:

CIPP (*Context, Input, Process, and Input*) model ini dikembangkan oleh *National Study Committee on Evaluation of Phi Delta Kappa*. Penggagas model ini adalah Stufflebeam. Menurut klasifikasi model berdasarkan tujuan, model ini termasuk model *management analysis* yang bertujuan untuk mengevaluasi keputusan/kebijakan seorang manajer. Dalam perkembangan lebih lanjut, model ini banyak digunakan untuk mengevaluasi program pendidikan. Komponen evaluasi *product* pada program jangka panjang diperluas lagi menjadi evaluasi *impact, effectiveness, sustainability* dan *transportability*.

Model CIPP berorientasi pada suatu keputusan yang bertujuan untuk membantu administrator di dalam membuat keputusan dengan pandangan bahwa tujuan evaluasi bukan membuktikan tetapi untuk memperbaiki.

Keempat komponen evaluasi program model CIPP ini memainkan peranan penting dan diperlukan adanya perencanaan, pelaksanaan dan penilaian. Menurut Stufflebeam (2003) yang dikutip oleh Guiling Zhang, Nancy Zeller, dkk dalam *Journal of Higher Education Outreach and Engagemen* yang berjudul *Using the Context, Input, Process and Product Evaluation Model (CIPP) as a Comprehensive Framework to Guide the Planning, Implementation, and Assessment of Service-Learning Programs* (2011: 63), tujuan keempat evaluasi tersebut adalah:

- a. *"Context evaluation is to assess the overall environmental readiness of the project, examine whether existing goals and priorities are attuned to needs, and assess whether proposed objectives are sufficiently responsive to assessed needs".*

Tujuan *context* untuk menilai secara keseluruhan kesiapan lingkungan proyek/obyek, memeriksa apakah tujuan dan prioritas yang ada sehingga dapat menyesuaikan diri dengan kebutuhan dan menilai apakah tujuan yang diusulkan cukup responsif terhadap kebutuhan nilai.

- b. Input evaluation is to help prescribe a program by which to make needed changes. During input evaluation, experts, evaluators and stakeholders identify or create potentially relevant approaches. Then they assess the potential approaches and help formulate a responsive plan.*

Tujuan *Input* untuk membantu menetapkan sebuah program yang digunakan untuk membuat perubahan yang diperlukan. Para *experts, evaluator* dan *stakeholder* mengidentifikasi atau membuat pendekatan yang relevan, kemudian mereka menilai pendekatan tersebut dan merumuskan rencana yang responsif.

- c. Process evaluation affords opportunities to assess periodically the extent to which the project is being carried out appropriately and effectively.*

Tujuan *process*, memberikan kesempatan untuk menilai secara berkala sejauh mana program dilaksanakan secara tepat dan efektif.

- d. Product evaluation identifies and assesses project outcomes, both intended and unintended.*

Tujuan *product* untuk mengidentifikasi dan menilai hasil program, baik yang telah terlaksana maupun yang tidak terlaksana.

Keempat komponen tersebut akan dijabarkan sebagai berikut:

*a. Context*

*Context Evaluation* adalah mengidentifikasi latar belakang perlunya mengadakan perubahan atau munculnya program dari beberapa subjek yang terlibat dalam pengambilan keputusan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 127). Sedangkan menurut Farida (2008: 14), *context evaluation* ini membantu merencanakan keputusan, menentukan kebutuhan yang akan dicapai oleh program dan merumuskan tujuan program.

*Context evaluation* meliputi (a) analisis masalah yang berhubungan dengan lingkungan, (b) menggambarkan secara jelas dan terperinci tujuan program yang akan memperkecil kesenjangan antara kondisi yang ada dengan kondisi yang diharapkan (Mbulu, 1995: 62).

Komponen *context* dalam penelitian ini, yang akan dilakukan evaluasi adalah kesesuaian materi pembelajaran dengan KTSP Mengolah Makanan Kontinental bagi SMK.

Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) adalah kurikulum operasional yang disusun dan dilaksanakan oleh masing-masing satuan pendidikan. KTSP dikembangkan oleh setiap kelompok atau satuan pendidikan dan komite sekolah/madrasah di bawah koordinasi dan supervisi Dinas Pendidikan/kantor Depag Kab/Kota untuk Pendidikan Dasar dan Dinas Pendidikan/Kantor Depag untuk Pendidikan Menengah dan Pendidikan Khusus (Kunandar, 2011: 125).

Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang ada di SMK N 3 Wonosari mempunyai kompetensi yang dibuat berdasarkan acuan KTSP dengan standar kompetensi Mengolah Makanan

Kontinental. Adapun kurikulum dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental yang dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Kurikulum dengan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental

| <b>STANDAR KOMPETENSI</b>       | <b>KOMPETENSI DASAR</b>   |
|---------------------------------|---|
| 1. Mengolah Makanan Kontinental | 1.1 Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental<br>1.2 Mengolah <i>stock, soup</i> dan <i>sauce</i><br>1.3 Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad<br>1.4 Mengolah <i>sandwich</i> dan hidangan dari sayuran<br>1.5 Mengolah hidangan berbahan terigu<br>1.6 Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i><br>1.7 Menggunakan peralatan pengolahan makanan. |

Sumber: Silabus SMK N 3 Wonosari

Silabus sebagai acuan pengembangan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) memuat identitas mata pelajaran atau tema pelajaran, standar kompetensi, kompetensi dasar, materi pembelajaran, kegiatan pembelajaran indicator pencapaian kompetensi, penilaian, alokasi waktu dan sumber belajar (Rusman, 2011: 4-5).

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran mengarah pada kegiatan belajar siswa dalam upaya mencapai kompetensi dasar. Adapun komponen Rencana Pelaksanaan Pembelajaran, sebagai berikut:

- a. Identitas mata pelajaran
- b. Standar kompetensi
- c. Kompetensi dasar
- d. Indikator pencapaian kompetensi
- e. Tujuan Pembelajaran

- f. Materi ajar
- g. Alokasi waktu
- h. Metode pembelajaran
- i. Kegiatan pembelajaran
  - 1) Pendahuluan
  - 2) Inti
  - 3) Penutup
- j. Penilaian hasil belajar
- k. Sumber belajar (Rusman, 2011: 5-7).

#### *b. Input*

*Input evaluation* dilakukan untuk mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia dan biaya untuk melaksanakan program yang telah dipilih (Endang Mulyatiningsih, 2011: 129).

Menurut Farida Yusuf Tayibnapsis (2008: 14), *input evaluation* ini menolong mengatur keputusan, menentukan sumber-sumber yang ada, alternatif apa yang diambil, apa rencana dan strategi untuk mencapai kebutuhan.

Komponen *Input* dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi meliputi: latar belakang guru, minat siswa, prasarana dan sarana.

##### *a. Latar belakang guru*

Guru merupakan suatu komponen yang sangat penting bagi proses pembelajaran. Di dalam proses pembelajaran guru bukanlah hanya berperan sebagai model atau teladan bagi siswa yang diajarkan, akan tetapi juga sebagai pengelola pembelajaran (*manager of learning*). Oleh karena itu,

keberhasilan pembelajaran sangat ditentukan oleh kualitas atau kemampuan yang dimiliki oleh guru.

Adapun kemampuan yang harus dimiliki oleh seorang yang profesional menurut Rusman (2011: 22-23), meliputi:

- 1) Kompetensi pedagogik.
- 2) Kompetensi personal.
- 3) Kompetensi professional.
- 4) Kompetensi sosial.

Menurut Oemar Hamalik (2005: 127), beberapa kegiatan yang dapat dilakukan oleh guru agar pengajarannya berhasil, adalah:

- 1) Mempelajari setiap murid di kelasnya.
- 2) Merencanakan, menyediakan dan menilai bahan-bahan belajar yang akan dan atau telah diberikan.
- 3) Memilih dan menggunakan metode mengajar yang sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai, kebutuhan dan kemampuan murid dan dengan bahan-bahan yang akan diberikan.
- 4) Memelihara hubungan pribadi seerat mungkin dengan murid.
- 5) Menyediakan lingkungan belajar yang serasi.
- 6) Membantu murid-murid memecahkan berbagai masalah.
- 7) Mengatur dan menilai kemajuan belajar murid.

Menurut Wina Sanjaya (2009: 21-32), optimalisasi peran guru dalam proses pembelajaran antara lain:

- 1) Guru sebagai sumber belajar.
- 2) Guru sebagai fasilitator.
- 3) Guru sebagai pengelola.
- 4) Guru sebagai demonstrator.
- 5) Guru sebagai pembimbing.
- 6) Guru sebagai motivator.
- 7) Guru sebagai evaluator.

Dapat disimpulkan bahwa guru merupakan *manager of learning* dan sebagai fasilitator bagi siswa dalam proses belajar mengajar yang dilihat dari kemampuan profesional dan fungsi guru itu sendiri.

b. Minat siswa

Adapun pengertian minat menurut pendapat para ahli, antara lain:

- 1) Menurut Winkel (1984) yang dikutip oleh Gunadi (2001: 24), minat menunjukkan kecenderungan yang agak menetap dalam subyek dan merasa tertarik pada bidang atau hal tertentu dan merasa senang berkecimpung dalam bidang itu.
- 2) Minat adalah dorongan yang timbul karena seseorang tertarik pada obyek tertentu (Woodworth dalam Bimo Walgito, 2003: 234).
- 3) Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh. Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu diluar diri (Slameto, 2010: 180).

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa minat adalah suatu hal yang mendorong ketertarikan seseorang untuk melakukan suatu kegiatan yang berkaitan

dengan dirinya, yang ditandai dengan adanya motivasi, dorongan, ketertarikan, tanggapan, ingatan, kemauan dan perhatian, pilihan tersebut ada sangkut pautnya dengan kebutuhan yang diwujudkan dalam hal nyata. Untuk mengukur minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat dilakukan dengan mengukur:

#### 1) Motivasi

Menurut Ngalim Purwanto (1993: 60 dan 71), motif ialah segala sesuatu yang mendorong seseorang untuk bertindak melakukan sesuatu. Motif menunjukkan suatu dorongan yang timbul dari dalam diri seseorang yang menyebabkan orang tersebut mau bertindak melakukan sesuatu.

Motivasi merupakan keadaan dalam diri individu atau organisme yang mendorong perilaku kearah tujuan (Bimo Walgito, 1981: 240). Sedangkan motivasi menurut Ngalim Purwanto (1993: 71) adalah, pendorongan suatu usaha yang disadari untuk mempengaruhi tingkah laku seseorang agar ia tergerak hatinya untuk bertindak melakukan sesuatu sehingga mencapai hasil atau tujuan tertentu.

Motivasi itu mempunyai 3 aspek, yaitu (1) keadaan terdorong dalam diri organisme (*a driving state*), yaitu kesediaan bergerak dalam kebutuhan, (2) perilaku yang timbul dan terarah karena keadaan ini, dan (3) goal



atau tujuan yang dituju oleh perilaku tersebut (Bimo Walgito, 1981: 240-241)

Motivasi bertujuan untuk menggerakkan atau menggugah seseorang agar timbul keinginan dan kemauannya untuk melakukan sesuatu sehingga dapat memperoleh hasil atau tujuan tertentu (Ngalim Purwanto, 1993: 73).

Dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa motivasi adalah dorongan dari dalam diri seseorang yang menjadikan sebab untuk seseorang melakukan sesuatu kegiatan yang akan menghasilkan hasil yang dikehendaki.

## 2) Dorongan

Dorongan adalah desakan yang alami untuk memuaskan kebutuhan-kebutuhan hidup, dan merupakan kecenderungan untuk mempertahankan hidup (Kartini Kartono, 1984: 102).

Sedangkan menurut Abu Ahmadi (2003: 114), dorongan ialah suatu kekuatan dari dalam yang mempunyai tujuan tertentu dan berlangsung di luar kesadaran kita, yang dibedakan menjadi 2 yaitu dorongan nafsu dan rohaniyah.

Jadi dapat disimpulkan bahwa dorongan adalah suatu hal yang ada dalam diri seseorang sebagai kekuatan dalam mencapai tujuan yang diinginkan.

### 3) Ketertarikan

Tertarik adalah perasaan senang atau menaruh minat (perhatian) pada sesuatu (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002: 1145).

Perasaan tertarik merupakan awal dari individu menaruh minat, sehingga pada siswa dalam mengikuti pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat diartikan juga sebagai kepuasan siswa dalam mengikuti semua pembelajaran tersebut.

### 4) Tanggapan

Tanggapan adalah kesan-kesan yang dialami jika perangsang sudah tidak ada. Definisi tanggapan ialah gambaran ingatan dari pengamatan (Kartini Kartono, 1984: 57-58).

### 5) Kemauan

Menurut Kartini Kartono (1984: 104), kemauan adalah dorongan kehendak yang terarah pada tujuan-tujuan hidup tertentu, dan dikendalikan oleh pertimbangan akal budi.

Kemampuan merupakan dorongan keinginan pada setiap manusia untuk membentuk dan merealisasikan diri, dalam pengertian: mengembangkan segenap bakat dan kemampuannya, serta meningkatkan taraf kehidupan.

Kemauan atau kehendak ialah suatu fungsi jiwa untuk dapat mencapai sesuatu. Kehendak ini merupakan kekuatan dari dalam. Dan tampak dari luar sebagai gerak gerik (Agus Sujanto, 2006: 84). Sedangkan menurut Abu Ahmadi (2003: 115), kemauan ialah kekuatan yang sadar dan hidup dan atau menciptakan sesuatu yang berdasarkan perasaan dan pikiran.

Jadi dapat disimpulkan bahwa kemauan adalah dorongan dari dalam diri seseorang untuk bertindak melakukan sesuatu sesuai dengan perasaan dan pikirannya.

#### 6) Perhatian

Perhatian itu merupakan reaksi umum dari organisme dan kesadaran, yang menyebabkan bertambahnya aktivitas, daya konsentrasi, dan pembatasan kesadaran terhadap satu obyek (Kartini Kartono, 1984: 111).

Menurut Bimo Walgito (1981: 110), perhatian merupakan pemusatan atau konsentrasi dari seluruh aktivitas individu yang ditujukan kepada suatu objek atau sekumpulan objek.

Hal-hal yang menarik perhatian menurut Sumadi Suryabrata (1989: 18-19) adalah:

- a) Dipandang dari segi obyek, hal yang menarik perhatian adalah hal yang keluar dari konteksnya.

- b) Dipandang dari segi subyek, hal yang menarik perhatian adalah yang sangat bersangkutan paut dengan pribadi subyek.

Jadi dari pengertian diatas, perhatian adalah kesadaran untuk berkonsentrasi dari suatu obyek yang menjadi daya tariknya baik didalam maupun diluar dirinya.

#### 7) Ingatan

Menurut Woodworth dan Marquis (1957) dalam Bimo Walgito (1981: 163), ingatan itu merupakan kemampuan yang berkaitan dengan kemampuan untuk menerima atau memasukkan (*learning*), menyimpan (*retention*), dan menimbulkan kembali (*remembering*) hal-hal yang telah lampau.

Ingatan didefinisikan sebagai kecakapan untuk menerima, menyimpan, dan memproduksi kesan-kesan. Ingatan yang baik mempunyai sifat-sifat: (1) cepat atau mudah mencamkan, (2) setia, (3) teguh, (4) luas dalam menyimpan, dan (5) siap atau sedia dalam memproduksi kesan-kesan (Sumadi Suryabrata, 1989: 46).

#### 8) Kebutuhan

Menurut Sunaryo (2004: 142), kebutuhan adalah kekurangan adanya sesuatu dan menuntut segera

pemenuhannya agar terjadi keseimbangan. Minat yang timbul dari kebutuhan seseorang akan menjadi faktor pendorong bagi seseorang tersebut dalam mencapai usahanya. Jadi seseorang tidak memerlukan dorongan dari luar karena sesuatu yang dilakukan cukup menarik minatnya.

c. Prasarana dan Sarana

Prasarana dan sarana yang memadai akan sangat membantu dan memperlancar proses pelaksanaan pembelajaran di SMK N 3 Wonosari. Prasarana yang dimaksud antara lain: ketersedianya gedung sekolah, lab. Boga, papan tulis dan media lainnya. Sedangkan sarana yang dimaksud adalah: semua peralatan yang dibutuhkan yang dapat digunakan untuk praktik pembelajaran, seperti: kompor, oven, penggorengan, pisau, blender dan lain-lain.

Mengolah Makanan Kontinental merupakan pelajaran praktik, sehingga ruang praktik atau ruang produksi makanan/dapur sangat memegang peranan yang sangat penting selama pembelajaran sedang berlangsung. Standar yang sebaiknya terpenuhi untuk dapur adalah perencanaan dapur. Perencanaan dapur dilihat dari dua aspek yakni tata letak dan ventilasi udara.

Dapur adalah suatu ruang yang digunakan untuk memproduksi makanan dan minuman mulai dari persiapan sampai proses dari bahan makanan mentah menjadi siap untuk dihidangkan. Fungsi dapur menurut Kokom Komariah (2008: 1), sebagai tempat untuk:

- 1) Mempersiapkan makanan dan minuman mulai dari persiapan, pengolahan dan penataan hidangan.
- 2) Menyimpan bahan makanan.
- 3) Menyimpan alat-alat pengolahan.
- 4) Menyimpan alat-alat hoding.
- 5) Menyimpan bumbu-bumbu.
- 6) Menyimpan hasil masakan.

Penataan dapur diperlukan perencanaan secara organisasi/pengaturan dan memenuhi syarat. Untuk itu pengaturan perlu memperhatikan:

- 1) Unsur perabot.

Perabotan yang ada di dapur dibedakan berdasarkan:

- a) Jenisnya

Berdasarkan jenis bahan pembuatannya dapat dibedakan menjadi 2, yaitu: (1) Non Logam: tanah liat, bamboo, kayu, batu, plastik, kaca, keramik dan porselin. (2) Logam: besi, tembaga, aluminium, perak, kuningan, seng, dan stainless steel.

- b) Besar kecilnya

Perabot yang ada di dapur dapat disusun dan ditata rapi sesuai dengan ukuran besar kecilnya barang

tersebut sesuai dengan jenisnya agar penggunaan dapat seefisien dan seefektif mungkin.

c) Sifat

Di ruang pengolahan atau biasa disebut dengan dapur banyak sekali peralatan yang digunakan dalam pengolahan, peralatan berdasarkan sifatnya yaitu peralatan yang tahan dengan panas dan peralatan yang tidak tahan dengan panas.

d) Warna

Warna perabot tergantung dari jenisnya atau bahan pembuatannya, misalnya *silver ware* terbuat dari stainless steel dan berwarna *silver*, perabot berdasarkan warnanya telah tersusun sendiri secara tidak langsung (Kokom Komariah, 2008: 1 dan 27).

2) Unsur penerangan.

Penerangan ada dua, yaitu: (1) penerangan alam dari sinar matahari. (2) penerangan buatan dari sinar lampu. Dengan penerangan yang baik maka debu dan kotoran menjadi mudah terlihat (Kokom Komariah, 2008: 2).

3) Unsur elemen ruang.

Pengaturan dapur perlu diatur secara efisien untuk ruang gerak bagi siapa yang akan mempergunakan alat-alat di dapur. Penataan peralatan dapur hendaknya dapat

menciptakan satu alur kerja yang baik tanpa membutuhkan tenaga tambahan sehingga dapat mempergunakan waktu secara efisien dan efektif. Berdasarkan bentuk ruang, terdapat beberapa alternatif untuk penataan perabot dapur.

Bentuk ruang yang memanjang cenderung menggunakan meja dapur di satu sisi sedangkan bentuk ruang yang cenderung bujur sangkar bisa menggunakan meja dapur 2 sisi atau siku. Biasanya lebar meja dapur adalah 50-60cm dan tinggi meja dapur sekitar 75-80cm, untuk lebar sirkulasi dimana ada satu meja kerja adalah 80-90cm dan untuk dua meja kerja adalah 120cm (Kokom Komariah, 2008: 3).

#### 4) Unsur penghawaan.

Dalam memproduksi suatu makanan sering kali menimbulkan bau-bauan dan asap yang mungkin akan mengganggu kerja. Jika memungkinkan membuat ventilasi pasif yaitu dua sisi ventilasi udara di dua sisi dinding yang berseberangan. Jika ruang dapur tertutup yang tidak memungkinkan membuat ventilasi udara pasif dapat menggunakan alat untuk membuang udara kotor dan panas dari kompor, misalnya: cerobong asap, alat hisap asap (*ventilating hood*) atau *exhouser fan* (Kokom Komariah, 2008: 2).



5) Unsur pelengkap.

Perlengkapan yang harus ada di ruang produksi/dapur, meliputi: p3K, kain lantai, sapu, tempat sampah dan lain-lain.

*c. Process*

Evaluasi proses dipergunakan untuk membantu memberikan dan menyediakan informasi balikan dalam rangka mengimplementasi keputusan, sampai sejauh mana rencana-rencana atau tindakan-tindakan yang hendak dilakukan untuk mengetahui pelaksanaan program sudah sesuai dengan prosedur dan penjadwalan yang ditetapkan (Mbulu, 1995: 63).

Evaluasi dilakukan dengan mencatat atau mendokumentasikan setiap kejadian dalam pelaksanaan kegiatan, memonitor kegiatan-kegiatan yang berpotensi menghambat dan menimbulkan kesulitan yang tidak diharapkan, menemukan informasi khusus yang berada di luar rencana; menilai dan menjelaskan proses secara actual. Selama proses, evaluator dituntut berinteraksi dengan staf pelaksanaan program secara terus menerus (Endang Mulyatiningsih, 2011: 131).

Komponen *process* dalam penelitian ini akan dilakukan evaluasi meliputi: media dan metode yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dikelas.

Evaluasi ini dilakukan dengan mencatat atau mendokumentasikan setiap kejadian dalam pelaksanaan kegiatan, memonitor kegiatan-kegiatan yang berpotensi menghambat dan menimbulkan kesulitan yang tidak diharapkan, menemukan informasi khusus yang berada diluar rencana, menilai dan menjelaskan proses secara actual. Selama proses evaluasi, evaluator dituntut berinteraksi dengan staf pelaksana program secara terus menerus (Endang Mulyatiningsih, 2011: 131).

a. Media

Kata media secara harfiah berarti tengah, perantara atau pengantar. Media juga memiliki arti alat (sarana) komunikasi. Menurut Garlach dan Ely (1971) yang dikutip oleh Azhar Arsyad (2011: 3), media adalah manusia, materi atau kejadian yang membangun kondisi yang membuat siswa mampu memperoleh pengetahuan, keterampilan dan sikap.

Menurut *Association of Education and Communication Technology* (AECT), mengatakan media sebagai segala bentuk dan saluran yang digunakan untuk menyampaikan pesan dan informasi.

Keberhasilan menggunakan media pembelajaran dalam proses pembelajaran untuk meningkatkan hasil belajar tergantung pada: (1) isi pesan, (2) cara menjelaskan pesan, dan (3) karakteristik penerima pesan. Dengan demikian dalam memilih dan menggunakan media, perlu diperhatikan ketiga faktor tersebut. Apabila ketiga faktor tersebut mampu disampaikan dalam media pembelajaran tentunya akan memberikan hasil yang maksimal. Ada beberapa jenis media pembelajaran, diantaranya:

- 1) Media *visual*: grafik, diagram, bagan, poster, kartun, komik.
- 2) Media *audial*: radio, tape recorder, laboratorium bahasa.
- 3) *Projected still media*: slide, Over Head Projektor, *in focus*.

- 4) *Projected motion media*: film, televise, video, computer (Arif, 1994: 79).

b. Metode

Metode termasuk dalam peranan penting dalam pencapaian tujuan pembelajaran. Menurut Nana Sudjana (2005: 76) metode pembelajaran adalah, cara yang dipergunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa pada saat berlangsungnya pengajaran. Sedangkan menurut M. Sobri Sutikno (2009: 88), metode pembelajaran adalah cara-cara menyajikan materi pelajaran yang dilakukan oleh pendidik agar terjadi proses pembelajaran pada diri siswa dalam upaya untuk mencapai tujuan.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa metode pembelajaran adalah cara yang dilakukan para pendidik dalam proses belajar mengajar kepada peserta didik agar dapat mencapai tujuan pembelajaran. Ada beberapa metode pembelajaran yang dapat digunakan saat proses belajar mengajar:

1) Ceramah

Metode ceramah dapat diartikan sebagai cara menyajikan pelajaran melalui penuturan secara lisan atau penjelasan langsung kepada sekelompok siswa (Wina Sanjaya, 2009: 147)

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 224), ceramah dan bertanya merupakan strategi guru member presentasi lisan dan peserta didik dituntut menanggapi atau mencatat penjelasan guru.

## 2) Diskusi

Metode diskusi adalah metode pembelajaran yang menghadapkan siswa pada suatu permasalahan (Wina Sanjaya, 2009: 154). Menurut Killen (1998) yang dikutip oleh Wina Sanjaya (2009: 154), tujuan utama metode ini adalah untuk memecahkan suatu permasalahan, menjawab pertanyaan, menambah dan memahami pengetahuan siswa, serta untuk membuat suatu keputusan.

Sedangkan menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 225), diskusi adalah kegiatan belajar mengajar yang tidak berpusat pada guru dan peran guru dalam pembelajaran tidak eksplisit.

## 3) Demonstrasi

Demonstrasi adalah metode penyajian pelajaran dengan memperagakan dan mempertunjukkan kepada siswa tentang suatu proses, situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekadar tiruan (Wina Sanjaya, 2009: 152).

#### 4) Resitasi

Menurut Endang Mulyatiningsih (2011: 225), resitasi digunakan untuk mendiagnosis kemajuan belajar siswa. Resitasi menggunakan pola: guru bertanya, peserta didik merespon dan guru member reaksi.

#### d. *Product*

Tujuan utama evaluasi produk adalah untuk mengukur, menginterpretasikan dan memutuskan hasil yang telah dicapai oleh program, yaitu apakah telah dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan tujuan yang diharapkan atau belum (Endang Mulyatiningsih, 2011: 132).

Komponen *product* yang akan di evaluasi dalam penelitian ini adalah hasil yang diperoleh selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung, yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

Menurut Bloom yang dikutip oleh Oemar Hamalik (2004: 87), tujuan pembelajaran ada 3 aspek, yaitu:

- a. Aspek Kognitif (*cognitive domain*), meliputi pengenalan, pengetahuan, pemahaman, analisis, sintesa dan evaluasi.
- b. Aspek Efektif (*affective domain*), meliputi sikap, perasaan emosi dan karakteristik moral yang merupakan aspek psikologis siswa.
- c. Aspek Psikomotor (*psychomotor domain*), adalah penguasaan keterampilan dengan didukung oleh keutuhan anggota badan yang akan terlibat dalam berbagai jenis kegiatan. Aspek psikomotor meliputi: persepsi, kesiapan, mekanisme, keterampilan dan adaptasi.

Dalam penelitian ini akan mengevaluasi hasil belajar dilihat dari aspek kognitif. Menurut Bloom yang dikutip oleh Anas Sudijono (2006: 49) aspek kognitif adalah segala upaya yang menyangkut aktivitas otak. Kognitif adalah kemampuan intelektual siswa dalam berfikir, mengetahui dan memecahkan masalah. Ranah kognitif memiliki 6 aspek proses berfikir, yaitu: (1) Pengetahuan (*knowledge*), adalah kemampuan seseorang untuk mengingat-ingat kembali (*recall*) atau mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, gejala, rumus-rumus dan sebagainya, tanpa mengharapkan kemampuan untuk menggunakannya. (2) Pemahaman (*comprehension*), adalah kemampuan seseorang untuk mengerti atau memahami sesuatu setelah sesuatu itu diketahui dan diingat. (3) Penerapan atau aplikasi (*application*), adalah kesanggupan seseorang untuk menerapkan atau menggunakan ide-ide umum, tata cara ataupun metode-metode, prinsip-prinsip, rumus-rumus, teori-teori dan sebagainya, dalam situasi yang baru dan kongkret. (4) Analisis (*analysis*), adalah kemampuan seseorang untuk merinci atau menguraikan suatu bahan atau keadaan menurut bagian-bagian yang lebih kecil dan mampu memahami hubungan di antara bagian-bagian atau faktor-faktor yang satu dengan faktor-faktor yang lainnya. (5) Sintesis (*synthesis*), adalah kemampuan berfikir yang merupakan kebalikan dari proses berpikir analisis. (6) Penilaian/penghargaan/evaluasi (*evaluation*), adalah jenjang berfikir yang paling tinggi dalam

ranah kognitif menurut Taksonomi Bloom. Penilaian atau evaluasi merupakan kemampuan seseorang untuk membuat pertimbangan terhadap suatu kondisi, nilai atau ide (Anas Sudijono, 2006: 50-52).

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa aspek kognitif adalah kemampuan berfikir menggunakan otak yang berkaitan dengan ilmu dan pengetahuan seperti kemampuan menghafal, memahami, menganalisis dan lain-lain yang dilihat dari pencapaian nilai siswa dengan menggunakan tes obyektif.

Evaluasi hasil belajar yang dilihat dari aspek afektif adalah ranah yang berisi perilaku-perilaku yang menekankan aspek perasaan dan emosi seperti, minat, sikap, apresiasi dan cara penyesuaian diri (Bloom, 1956). Sedangkan menurut Joesmani (1988: 44), ranah afektif dipergunakan untuk penampilan khusus yang berkaitan dengan sikap, perasaan apresiasi dan minat.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa kemampuan afektif adalah kemampuan yang berkaitan dengan kepribadian seseorang yang bersifat abstrak, ditunjukkan dengan penanaman nilai, perilaku dan sikap.

Aspek afektif menjadi lebih rinci ke dalam 5 jenjang, yaitu:

- a. *Receiving* (menerima atau memperhatikan)
- b. *Responding* (menanggapi)
- c. *Valuing* (menilai/menghargai)
- d. *Organization* (mengorganisasikan)

e. *Characterization by evaluate or calue complex* (karakter dengan suatu nilai atau nilai komplek)

Aspek afektif tidak dapat di ukur seperti halnya aspek kognitif, kemampuan aspek afektif yang diukur adalah menerima, merespon, menghargai, mengorganisasi, dan karakteristik nilai.

Sedangkan aspek psikomotor adalah kegiatan yang mencakup gerak otot (fisik) (Joesmani, 1988: 49) dan menurut Bloom (1956), psikomotor adalah perilaku-perilaku yang menekankan aspek keterampilan motorik seperti tulisan tangan, mengetik, berenang dan mengoperasikan mesin. Jadi aspek psikomotor menekankan pada kegiatan fisik seperti bertindak ketika memperoleh pengajaran.

Aspek psikomotor merupakan aspek yang berkaitan dengan keterampilan atau tindakan setelah seseorang menerima pengalaman belajar tertentu. Hasil belajar kognitif (memahami sesuatu) dan hasil belajar afektif (perilaku) akan menjadi hasil belajar psikomotor apabila peserta didik telah menunjukkan perilaku atau perbuatan tertentu sesuai dengan makna yang terkandung dalam aspek kognitif dan aspek afektif.

Ketiga aspek itu dapat diperoleh dengan melakukan evaluasi pembelajaran. Evaluasi pembelajaran adalah suatu proses atau kegiatan untuk menentukan nilai, criteria atau tindakan dalam pembelajaran. Evaluasi pembelajaran adalah evaluasi terhadap proses belajar mengajar (Oemar Hamalik, 2003: 171).



Evaluasi pembelajaran bertujuan untuk menentukan tercapai atau tidaknya tujuan pembelajaran dan untuk mengetahui program yang dapat terlaksana atau tidak sehingga perlu melakukan suatu usaha penilaian hasil belajar.

Penilaian dalam pembelajaran adalah suatu usaha untuk mendapatkan berbagai informasi secara berkala, berkesinambungan dan menyeluruh tentang proses dan hasil dari pertumbuhan dan perkembangan yang telah dicapai oleh peserta didik melalui program kegiatan belajar. Adapun fungsi dan tujuan penilaian menurut Suharsimi Arikunto (1993: 9-10), adalah:

- a. Penilaian berfungsi selektif.
- b. Penilaian berfungsi diaknostik.
- c. Penilaian berfungsi sebagai penempatan.
- d. Penilaian berfungsi sebagai pengukur keberhasilan.

Penilaian dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu tes dan non tes. Menurut Lee J. Cronbach (1990), tes merupakan suatu prosedur yang sistematis untuk membandingkan tingkah laku dua orang atau lebih. Menurut Suharsimi Arikunto (1984: 27-32) dilihat dari kegunaannya alat ukur tes dikelompokkan menjadi 3 macam, yaitu:

- a. Tes Diagnostik, adalah tes yang dipergunakan untuk mengetahui kelemahan-kelemahan siswa, sehingga berdasarkan kelemahan-kelemahan tersebut dapat dilakukan pemberian perlakuan yang tepat.

- b. Tes Formatif, yaitu tes yang dipergunakan untuk mengetahui sejauh mana siswa telah terbentuk setelah mengikuti sesuatu program tertentu.
- c. Tes Sumatif, yaitu tes yang dilakukan setelah berakhirnya pembelajaran. Berdasarkan pengalaman di sekolah, tes sumatif ini dapat disamakan dengan ulangan umum yang biasanya dilaksanakan pada tiap akhir semester.

Tes sebagai salah satu teknik pengukuran dapat didefinisikan *A test will be defined as a systematic procedure for measuring a sample of an individual's behaviour* (Brown,1970:2). Definisi tersebut mengandung dua hal pokok yang perlu diperhatikan dalam memahami makna tes, yaitu: (1) *systematic procedure* yang artinya bahwa suatu tes harus disusun, dilaksanakan (diadministrasikan) dan diolah berdasarkan aturan-aturan tertentu yang telah ditetapkan. Sistematis di sini meliputi tiga langkah, yaitu sistematis dalam isi, artinya butir-butir soal (item) suatu tes hendaknya disusun dan dipilih berdasarkan kawasan dan ruang lingkup tingkah laku yang akan dan harus diukur atau dites, sehingga tes tersebut benar-benar tingkat validitasnya dapat dipertanggungjawabkan, sistematis dalam pelaksanaan (administrasi) artinya tes itu hendaknya dilaksanakan dengan mengikuti prosedur dan kondisi yang telah ditentukan dan sistematis di dalam pengolahannya, artinya data yang dihasilkan dari suatu tes diolah dan ditafsirkan berdasarkan aturan-aturan dan tolak ukur (norma) tertentu. (2) *measuring of an individual's behaviour* yang artinya bahwa tes itu hanya mengukur suatu sampel dari suatu tingkah laku individu yang dites. Tes tidak dapat

mengukur seluruh (populasi) tingkah laku, melainkan terbatas pada isi (butir soal) tes yang bersangkutan.

Sedangkan teknik penilaian dengan alat ukur non tes dilakukan tanpa menguji peserta didik melainkan melalui:

- a. Observasi/Pengamatan adalah suatu tindakan mengamati dan mencatat secara sistematis terhadap setiap kejadian yang sedang dialami oleh obyek peneliti. Alat ukur dapat berupa lembar observasi yang disusun dalam bentuk skala penilaian.
- b. Wawancara adalah proses penilaian dengan cara Tanya jawab lisan secara sepihak, biasanya wawancara mengacu pada tujuan yang telah ditetapkan.
- c. Angket adalah wawancara yang dilakukan secara tertulis dan diberikan kepada peserta didik secara langsung.
- d. Skala adalah alat untuk mengukur nilai, sikap, minat, perhatian yang disusun ke dalam bentuk pernyataan untuk dinilai oleh responden dan hasilnya dalam bentuk rentangan nilai sesuai dengan criteria yang ditentukan.

## **B. Kajian Program Yang Dievaluasi**

### *1. Context*

Mengolah Makanan Kontinental adalah salah satu mata pelajaran yang wajib diikuti oleh siswa di SMK N 3 Wonosari. Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental secara umum memiliki tujuan yaitu peserta didik dapat memiliki keahlian atau kompetensi

pada setiap kompetensi dasar yang diberikan dalam lingkup mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari mengacu pada KTSP 2008 yang memiliki 7 kompetensi dasar yang akan dipelajari. Kegiatan belajar pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental lebih banyak ditekankan pada praktikum.

## *2. Input*

Mengolah Makanan Kontinental membutuhkan sumber daya seperti manusia, alat, bahan dan biaya untuk melaksanakan program dan tujuan pembelajaran tersebut. Sumber daya manusia yang dimaksudkan disini adalah guru sebagai fasilitator dan pengelola pembelajaran, siswa sebagai pelaksana dalam mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan menjadi lulusan yang kompetitif dibidangnya.

Sedangkan alat dan bahan yang dimaksudkan disini adalah alat dan bahan khusus yang digunakan dalam Mengolah Makanan Kontinental dimana alat pengolahan tersebut telah memenuhi standar seperti di dunia kerja. Dan dalam mengelola suatu program tidak lepas dari biaya yang akan membantu dalam memenuhi kebutuhan selama proses belajar mengajar Mengolah Makanan Kontinental berlangsung.

### 3. *Process*

Mengolah Makanan Kontinental menekankan pembelajaran *learning by doing*, untuk mengidentifikasi koreksi suatu masalah yang muncul dalam dinamika sebuah konteks sosial. *Learning by doing* adalah belajar sambil melakukan. Melakukan aktivitas atau bekerja adalah bentuk pernyataan dari anak didik bahwa pada hakekatnya belajar adalah perubahan yang terjadi setelah melakukan aktivitas atau bekerja dan guru sebagai motivator dan pengamat tingkah laku anak yang dapat dijadikan penentu masalah yang disajikan pusat minat anak (Guiling Zhang, Nancy Zeller, dkk, 2011: 62).

### 4. *Product*

Mengolah Makanan Kontinental memiliki KKM 75 yang telah ditentukan oleh sekolah, dalam hal ini siswa dituntut untuk bisa mencapainya sehingga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan tujuan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang diharapkan. Dengan hasil yang telah dicapai tersebut siswa telah memiliki keahlian dibidang tersebut yang diharapkan dapat digunakan sebagai bekal dalam dunia kerja.

## **C. Kajian Penelitian Yang Relevan**

Dibawah ini merupakan beberapa penelitian evaluasi yang relevan, sebagai berikut:

Penelitian yang dilakukan Aining Oktaviasari (2011) dengan judul "Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'Allimin

Muhammadiyah Yogyakarta". Hasil penelitian menyatakan bahwa, Pencapaian hasil dari kegiatan mengevaluasi di Madrasah Mu'Allimin Muhammadiyah Yogyakarta berada dalam kategori baik yang dapat dilihat dari: (1) Prasarana dan sarana telah cukup untuk memenuhi kebutuhan; (2) Perencanaan program penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu masuk dalam kategori kurang baik, perencanaan kebutuhan bahan dan pembelian bahan makanan masuk dalam kategori cukup baik, penerimaan bahan dan penyimpanan bahan makanan dalam kategori baik, teknik olah cukup baik dan ketepatan jadwal penyajian dalam kategori baik; (4) Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi Persiapan, pengolahan, penyajian dan sanitasi hygiene masuk dalam kategori baik.

Penelitian yang dilakukan oleh Nur Asnawati (2010) dengan judul "Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mata Diklat Tata Hidang di SMK N 6 Yogyakarta". Hasil penelitian menyatakan bahwa secara keseluruhan hasil evaluasi tersebut dinyatakan dalam kategori baik yang terlihat dari beberapa evaluasi yang mencakup segi *context*, *input*, *process*, dan *product* terbukti dari hasil akhir nilai siswa yaitu: evaluasi untuk mata diklat Tata Hidang berada dalam kategori baik yang dapat dilihat dari hasil evaluasi tugas siswa dengan rerata 75,99 dan evaluasi praktik siswa berada dalam kategori cukup baik dengan rerata 72,91.

#### **D. Pertanyaan Penelitian**

Adapun pertanyaan-pertanyaan yang dapat diajukan dalam evaluasi program menggunakan model evaluasi CIPP (*context, input, process, product*), yang dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

##### **1. *Context***

- a. Bagaimana kesesuaian materi pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan kurikulum?
- b. Apakah penyampaian materi Mengolah Makanan Kontinental dapat terlaksana seluruhnya atau tidak?

##### **2. *Input***

- a. Bagaimana latar belakang pendidikan guru pengampu dengan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental?
- b. Bagaimana minat siswa dalam mengikuti pelajaran Mengolah Makanan Kontinental?
- c. Bagaimana ketersediaan bahan dan alat untuk praktik Mengolah Makanan Kontinental?
- d. Apakah rencana kerja praktik Mengolah Makanan Kontinental dengan biaya dan waktu untuk pembelajaran telah sesuai?

##### **3. *Process***

- a. Media apa saja yang digunakan guru dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental?
- b. Apa metode yang digunakan guru dalam proses pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental?

4. *Product*

- a. Bagaimana hasil akhir yang diperoleh siswa dari mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang mencakup aspek kognitif, afektif, dan psikomotor?
- b. Apakah nilai akhir siswa untuk mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat memenuhi nilai KKM yang telah ditentukan oleh sekolah?



## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Evaluasi**

Metode evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pengambilan keputusan yang dikembangkan pertama kali oleh Daniel Stufflebeam, dkk pada tahun 1968 di The Ohio State University National kemudian di Western Michigan University, pada awalnya digunakan untuk mengevaluasi ESEA (*the Elementary and Secondary Education Act*) yang dikenal dengan CIPP yang merupakan singkatan dari *Context, Input, Process and Product*.

##### **1. Context**

Kegiatan pada tahap ini dilakukan untuk mengevaluasi kesesuaian materi pembelajaran dengan KTSP Mengolah Makanan Kontinental sehingga dapat diketahui mana program yang terlaksana dan program yang tidak terlaksana.

##### **2. Input**

Kegiatan pada tahap *Input* dalam penelitian ini yang akan dilakukan evaluasi meliputi: latar belakang guru, minat siswa, prasarana dan sarana.

##### **3. Process**

Kegiatan pada tahap *process* dalam penelitian ini akan dilakukan evaluasi meliputi: media dan metode yang digunakan

dalam kegiatan belajar mengajar dikelas yang dilakukan dengan mencatat atau mendokumentasikan setiap kegiatan pembelajaran.

#### 4. *Product*

Kegiatan pada tahap *product* yang akan di evaluasi dalam penelitian ini adalah hasil yang diperoleh selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung, yang meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor yang sudah terakumulasi dinilai akhir.

### **B. Prosedur Evaluasi**

Kegiatan penelitian evaluasi CIPP menggunakan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Mempelajari program KTSP.
2. Menyesuaikan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan kurikulum.
3. Mengambil data minat siswa dalam pembelajaran dengan menggunakan angket.
4. Mengamati, mencatat dan mendokumentasikan prasarana dan sarana untuk pembelajaran.
5. Mengamati, mencatat dan mendokumentasikan media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran.
6. Mengambil data untuk hasil akhir dari pembelajaran yang mencakup 3 aspek yaitu: kognitif, afektif dan psikomotor.
7. Menganalisis atau mengevaluasi hasil penelitian yang dilakukan.

### **C. Tempat dan Waktu Penelitian**

#### **1. Tempat Penelitian**

SMK Negeri 3 Wonosari, Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY sebagai tempat berlangsungnya penelitian.

#### **2. Waktu Penelitian**

Kegiatan penelitian Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK Negeri 3 Wonosari dilaksanakan mulai 2 April hingga 2 Juli 2014.

### **D. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah non tes. Data yang dibutuhkan dalam model evaluasi CIPP dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Teknik Pengumpulan Data dan Sumber Data Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| No | Aspek                | Sub Aspek   | Metode Pengumpulan Data |        |       |        | Sumber data                  |
|----|----------------------|---|-------------------------|--------|-------|--------|------------------------------|
|    |                      |   | O                       | W      | D     | A      |                              |
| 1. | Context              |   |                         |        |       |        |                              |
|    | KTSP                 | Kesesuaian materi dengan KTSP                       |                         | √      | √     |        | Program pembelajaran         |
| 2. | Input                |   |                         |        |       |        |                              |
|    | Guru                 | Latar belakang pendidikan                           |                         | √      | √     |        | Guru                         |
|    | Siswa                | Minat siswa   |                         |        |       | √      | Siswa                        |
|    | Prasarana dan Sarana | 1) Karakteristik prasarana dan sarana               | √                       |        | √     |        | Prasarana dan sarana sekolah |
|    |                      | 2) Kondisi kelas                                    |                         |        |       |        |                              |
|    |                      | 3) Ketersediaan bahan praktik                       | √                       |        | √     |        |                              |
|    |                      | 4) Keselamatan kerja                                | √                       |        |       |        |                              |
|    |                      | 5) Kesesuaian Biaya dan waktu                       | √                       |        | √     |        |                              |
|    |                      |   |                         | √      |       |        |                              |
| 3. | Process              |   |                         |        |       |        |                              |
|    | KBM                  | 1) Media yang digunakan<br>2) Metode yang digunakan |                         | √<br>√ | <br>√ | √<br>√ | Siswa                        |
| 4. | Product              | Ketercapaian nilai akhir siswa                      |                         |        | √     |        | Guru Dokumentasi Nilai akhir |

O= Observasi W= Wawancara D= Dokumentasi A= Angket

Dengan melihat variasi jenis data yang dikumpulkan pada setiap komponen evaluasi, menunjukkan bahwa evaluasi program dengan menggunakan CIPP memerlukan penggabungan beberapa jenis metode dan alat pengumpulan data. Jenis data evaluasi program lebih banyak menggunakan data kualitatif dan cara memperolehnya tidak memerlukan alat ukur yang rumit. Data dapat diperoleh melalui dokumen usulan program, dokumen rencana program, dokumen sumber daya yang terlibat dalam pelaksanaan program dan dokumen hasil yang telah dicapai program. Informasi lain mendukung dapat diperoleh melalui wawancara. Subyek dan sumber data penelitian, secara otomatis diambil dari subyek yang terlihat dalam pelaksanaan program.

Adapun kisi-kisi instrument penelitian yang disajikan pada tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4. Kisi-Kisi Instrument Penelitian Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK N 3 Wonosari

| Variabel | Sub Variabel   | Indikator   | Sub Indikator   | No Item  |
|----------|----------------|-------------|---|--|
| Evaluasi | <i>Context</i> | KTSP        | 1) Silabus yang digunakan<br>2) Kesesuaian materi dengan kurikulum/RPP  | 1,2,3,4,5,8,9,10   |
|          | <i>Input</i>   | Guru        | Latar belakang pendidikan   | 6,7  |
|          |                | Minat siswa | 1) Motivasi<br>2) Dorongan<br>3) Ketertarikan<br>4) Tanggapan<br>5) Ingatan<br>6) Kemauan<br>7) Perhatian<br>8) Kebutuhan | 16,17,20<br>10,11,19,30<br>9,12,26,29,33<br>5,8,23,32<br>21,22,34,35<br>3,13,15,31<br>1,4,18,22,28<br>2,6,7,14,23,27 |

Lanjutan tabel 4

|  |                |                      |   |   |
|--|----------------|----------------------|---|---|
|  |                | Prasarana dan Sarana | 1) Karakteristik prasarana dan sarana<br>2) Kondisi kelas<br>3) Kesiadaan bahan praktik<br>4) Keselamatan kerja<br>5) Kesiesuaian biaya dan waktu | 11,12,13                                  |
|  | <i>Process</i> | Media                | 1) Power point<br>2) OHP<br>3) Film/video<br>4) Gambar<br>5) Benda asli   | 1,2,3,4,5,6,7,8,9,13,15,16,17,18,19,20,21 |
|  |                | Metode               | 1) Simulasi<br>2) Demonstrasi<br>3) Ceramah<br>4) Diskusi   | 10,11,12,14,22,23,24,25,26,27,28,29,30    |
|  | <i>Product</i> | Nilai siswa          | Nilai akhir siswa yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor  |   |

## E. Alat Pengumpulan Data

Instrumen penelitian adalah alat pengumpulan data atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data (Endang Mulyatiningsih, 2011:24). Instrumen dalam penelitian ini terbagi menjadi 4, yaitu: observasi, wawancara, dokumentasi dan angket.

Metode observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan yang dilakukan secara sistematis. Dalam penelitian ini metode observasi digunakan untuk mengumpulkan data

tentang prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah dan digunakan untuk mengumpulkan data hasil nilai akhir siswa yang dilihat dari 3 aspek yaitu: kognitif, afektif dan psikomotorik. Penggunaan metode ini karena memiliki beberapa kelebihan yang telah dikemukakan oleh Endang Mulyatiningsih (2011: 27), sebagai berikut: (1) dapat mengumpulkan banyak informasi yang hanya dapat diselidiki dengan observasi, (2) hasilnya lebih akurat dan tidak dapat disangkal, (3) subjek penelitian tidak bisa berbohong.

Metode wawancara dilakukan dengan cara bertatap muka langsung agar mendapatkan data dan informasi secara tepat. Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data tentang kesesuaian materi pembelajaran dengan kurikulum yang ada, mengetahui tentang latar belakang guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, mengetahui tentang biaya dan waktu dalam pelaksanaan pembelajaran serta digunakan untuk mengetahui media dan metode yang digunakan guru saat proses belajar mengajar berlangsung.

Metode dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data mengenai kesesuaian materi, latar belakang guru, prasarana dan sarana yang tersedia di SMK N 3 Wonosari.

Sedangkan metode angket digunakan dalam pengumpulan data tentang minat siswa serta media dan metode yang digunakan dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Metode penelitian ini menggunakan pertanyaan-pertanyaan yang responden tinggal memilih jawaban yang tersedia. Angket merupakan metode yang praktis, dari

jarak jauh metode ini dapat digunakan. Peneliti tidak perlu langsung datang di tempat penelitian.

Instrumen penelitian tersebut dapat dikatakan baik apabila telah teruji validasi dan reliabilitasnya.

#### 1. Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat kesahihan suatu instrument (M. Iqbal Hasan, 2009: 79). Suatu instrumen dikatakan sah apabila mampu mengukur apa yang diinginkan atau mengungkapkan data dari variabel yang diteliti secara tepat.

Uji validasi instrument dilakukan dengan *judgment expert* artinya para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun. Para ahli dapat memberikan pendapat tentang instrumen untuk dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan dan mungkin dirombak total. Apabila instrumen mendapatkan persetujuan dari para ahli, maka dilanjutkan dengan menguji cobakan instrumen kepada responden yang bukan merupakan sampel penelitian. Setelah diuji cobakan maka dilanjutkan dengan uji validitas kontruk (*construct validity*), dengan menggunakan *product moment* karena instrumen yang akan diukur berdasarkan teori yang relevan.

$$r_{xy} = \frac{\sum xy}{\sqrt{\sum x^2 \sum y^2}}$$



Keterangan:

$r$  : korelasi antara skor item yang dicari validitasnya ( $x$ ) dan skor total ( $y$ )

$xy$  : jumlah produk dari  $x$  dan  $y$

$\bar{x}$  : skor rata-rata dari  $X$

$\bar{y}$  : skor rata-rata dari  $Y$

$x$  :  $x - \bar{x}$

$y$  :  $y - \bar{y}$

Hasil pengujian dianalisis dengan butir yang mengkorelasikan antara skor item instrumen dengan skor total dengan menggambarkan rumus korelasi *product moment*. Jika  $t$  hitung  $> t$  tabel dapat dikatakan bahwa instrumen tersebut valid dan sebaliknya jika  $t$  hitung  $< t$  tabel maka instrumen tersebut tidak valid. Butir-butir yang gugur tidak terganti dengan butir yang baru dengan pertimbangan bahwa butir-butir yang sah masih dapat mewakili indikator-indikator yang ada. Pada penelitian ini jumlah sampel pengujian instrument dalam bentuk angket yaitu 30 orang sehingga didapat  $t$  tabel 0,361. Adapun rangkuman instrument angket minat siswa yang valid dan tidak valid disajikan pada tabel 5, sedangkan

rangkuman instrument angket media dan metode yang valid dan tidak valid disajikan pada tabel 6 sebagai berikut:

Tabel 5. Rangkuman Uji Coba Instrumen Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| Variabel | Sub Variabel | Indikator   | Sub Indikator   | No Item Valid  | No Item Tidak Valid |
|----------|--------------|-------------|-----------------|----------------|---------------------|
| Evaluasi | Input        | Minat siswa | 1) Motivasi     | 16,17,20       | -                   |
|          |              |             | 2) Dorongan     | 10,11,19,30    | -                   |
|          |              |             | 3) Ketertarikan | 12,26,33       | 9,29                |
|          |              |             | 4) Tanggapan    | 5,8,23,32      | -                   |
|          |              |             | 5) Ingatan      | 21,22,34,35    | -                   |
|          |              |             | 6) Kemauan      | 3,13,15,31     | -                   |
|          |              |             | 7) Perhatian    | 4,18,22,28     | 1                   |
|          |              |             | 8) Kebutuhan    | 2,6,7,14,23,27 | -                   |

Tabel 6. Rangkuman Uji Coba Instrumen Angket Media Dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| Variabel | Sub Variabel | Indikator | Sub Indikator   | No Item Valid                        | No Item Tidak Valid |
|----------|--------------|-----------|---|--------------------------------------|---------------------|
| Evaluasi | Process      | Media     | 1) Power point<br>2) OHP<br>3) Film/video<br>4) Produk asli | 1,2,3,4,5,6,8,9,13,15,16,17,18,20,21 | 7,19                |
|          |              | Metode    | 1) Simulasi<br>2) Demonstrasi<br>3) Ceramah<br>4) Diskusi   | 10,11,12,22,23,24,26,27,28,29,30     | 14,25               |

## 2. Reliabilitas

Reliabilitas adalah ketepatan, ketelitian atau keakuratan sebuah instrumen (M. Iqbal Hasan, 2002: 77). Reliabilitas menunjukkan apakah instrumen tersebut secara konsisten memberikan hasil ukuran yang sama tentang sesuatu yang diukur pada waktu yang berlainan.

Dalam penelitian ini menggunakan reliabilitas internal, dimana ukuran atau kriterianya berada dalam instrumen tersebut. Dalam penelitian ini instrumen yang diuji reliabilitasnya adalah angket, dikarenakan instrumen tersebut diuji cobakan dan dihitung reliabilitasnya. Cara untuk mengukur reliabilitas instrumen berbentuk angket menggunakan *Alpha Cronbach*.

Penggunaan rumus *Alpha Cronbach* karena untuk menguji keandalan instrumen digunakan skala likert. Skor yang digunakan untuk menguji reliabilitas instrumen angket dalam penelitian ini adalah 1 sampai 4. Rumus *Alpha Cronbach* adalah:

$$r_i = \frac{k}{(k-1)} \left\{ 1 - \frac{\sum s_i^2}{s_{t^2}} \right\}$$

Keterangan:

$r_i$  = reliabilitas internal seluruh instrumen

$k$  = mean kuadrat antara subyek

$\sum s_i^2$  = mean kuadrat kesalahan

$s_{t^2}$  = varians total

Keputusan:

Jika  $r_t > t$  tabel berarti dapat dikatakan reliabel

Jika  $r_t < t$  tabel berarti dapat dikatakan tidak reliabel

Dari hasil uji reliabilitas angket minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental didapatkan nilai 0,956 dengan jumlah soal 35, selanjutnya untuk angket media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental didapatkan nilai 0,898 dengan jumlah soal 30. Hal ini berarti instrument angket tersebut dapat dikatakan reliabel.

#### **F. Teknik Analisis Data**

Analisis data dilakukan sesuai dengan jenis data yang diperoleh. Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing komponen yang dievaluasi yaitu: *context*, *input*, *process* dan *product*. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang telah diberi skor/nilai, sedangkan data kualitatif adalah data yang berbentuk kalimat atau gambar.

##### **1. Data Kuantitatif**

Data yang dianalisis secara kuantitatif adalah data dalam bentuk angket. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan analisis statistic yang terdiri dari distribusi frekuensi, rerata (Me), standar deviasi (SD), median (Md) dan modus (Mo).

Jawaban responden dikategorikan sesuai dengan jawaban angket. Pemberian skor dibuat dengan skala likert dengan skor 1 sampai 4. Adapun cara yang digunakan adalah dengan mengidentifikasi kecenderungan skor rata-rata data.

Menurut Suharsimi Arikunto (2002), pengelompokan tersebut menggunakan rumus sebagai berikut:

$M_i + 1,5 (SD_i)$  keatas = Sangat Baik

$M_i$  s/d  $M_i + 1,5 (SD_i)$  = Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  s/d  $M_i$  = Cukup Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  kebawah = Kurang Baik

Untuk rumus rerata (M) dan Standar devisiasi (SD) ideal adalah:

M ideal =  $\frac{1}{2}$  (skor maksimum + skor minimum)

SD ideal =  $\frac{1}{6}$  (skor maksimum – skor minimum)

## 2. Data Kualitatif

Data yang dianalisis secara kualitatif adalah data hasil dari wawancara, observasi dan dokumentasi. Data-data tersebut dikumpulkan dan diinterpretasikan yang kemudian dapat disimpulkan dengan cara menganalisis serta dapat digambarkan dengan kata-kata atau kalimat.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Hasil Analisis Data**

Penelitian ini dilaksanakan di SMK N 3 Wonosari yang beralamat di Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. Penelitian evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui dan memberikan informasi mengenai kondisi nyata dalam proses belajar mengajar pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

Penelitian ini menggunakan metode CIPP yang mencakup dari segi *context, input, process* dan *product*.

##### **1. *Context***

Evaluasi *context* digunakan untuk mengetahui materi yang diberikan pada pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan KTSP 2008 untuk siswa kelas XI Tata Boga. Pada penelitian ini, evaluasi *context* menggunakan teknik pengumpulan data yaitu wawancara dan dokumentasi.

Berdasarkan hasil wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran dan hasil dokumentasi kurikulum bahwa KTSP dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental digunakan sebagai acuan dalam pembelajaran dengan semua kompetensi dasar yang digunakan namun materi yang diajarkan tidak secara keseluruhan hanya diajarkan dasar materinya saja, dikarenakan waktu dalam satu tahun itu tidaklah cukup untuk menyelesaikan materi

Mengolah Makanan Kontinental yang sangat banyak apalagi waktu pembelajaran telah terpotong dengan adanya Praktik Industri. Siswa dituntut untuk lebih mandiri dalam mengembangkan ilmu yang telah diberikan oleh guru pengampu disekolah, karena keterbatasannya waktu tersebut siswa diharapkan dapat mengembangkan pengetahuannya disaat PI tersebut.

## 2. *Input*

### a. Latar Belakang Guru

Evaluasi *input* digunakan untuk mengetahui latar belakang pendidikan guru pengampu mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental dengan menggunakan teknik pengumpulan data yaitu wawancara dan dokumentasi pendidikan guru pengampu tersebut.

Guru adalah salah satu yang mendukung tercapainya program pembelajaran di sekolah. Guru bertujuan sebagai fasilitator, pembimbing dan pengajar di lingkungan sekolah. Karakteristik guru dapat dilihat dari latar belakang pendidikan dan lamanya mengajar. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh data tentang guru mata pengampu pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari yang disajikan pada tabel 7 sebagai berikut:

Tabel 7. Data Guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari

| No | Nama Guru                   | Pendidikan Terakhir                  | Pengalaman Mengajar | Mata Pelajaran               | Lokasi                |
|----|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1. | Rustina Anjar Rokhani, S.Pd | S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga | 2001-2002           | Tata Hidang                  | SMK Trisula Babarsari |
|    |                             |                                      | 2002-2006           | Sanitasi dan Tata Hidang     | SMK Muh Wonosari      |
|    |                             |                                      | 2006-2008           | Tata Hidang dan Perhotelan   | SMK Tanjung Sari      |
|    |                             |                                      | 2008-2009           | Sanitasi                     | SMK Purwasari         |
|    |                             |                                      | 2009-sekarang       | Mengolah Makanan Kontinental | SMK N 3 Wonosari      |
| 2. | Eka Rusti Ana, S.Pd.T       | S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga | 2010-sekarang       | Mengolah Makanan Kontinental | SMK N 3 Wonosari      |

Di lihat dari tabel diatas tersebut, jumlah guru pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari hanya ada 2 orang guru yang memiliki tingkat pendidikan terakhir adalah Sarjana Pendidikan (S1) Jurusan PKK (Pendidikan Kesejahteraan Keluarga) dan mengajar di kelas X dan kelas XI yang masing-masing terdiri dari dua kelas dengan pengalaman mengajar selama 14 tahun dan 4 tahun.

#### b. Minat Siswa

Evaluasi *input* digunakan untuk mengetahui minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan



teknik pengumpulan data berupa angket dengan jumlah responden 32 siswa.

Hasil data yang diperoleh melalui pengisian angket terhadap 32 responden dengan jumlah butir soal 32 butir, angket minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental diperoleh skor rendah 73 dan skor tertinggi 100. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 85,93, median 85,00, modus 78,00 dan standar deviasi 7,12. Distribusi frekuensi minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Nilai Tentang Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| No | Kelas Interval | Frekuensi |           |
|----|----------------|-----------|-----------|
|    |                | Absolute  | Relatif % |
| 1. | 73-77          | 2         | 6,25%     |
| 2. | 78-82          | 10        | 31,25%    |
| 3. | 83-87          | 9         | 28,13%    |
| 4. | 88-92          | 3         | 9,37%     |
| 5. | 93-97          | 5         | 15,63%    |
| 6. | 98-102         | 3         | 9,37%     |
|    |                | 32        | 100%      |

Berdasarkan hasil pada tabel 8, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no. 10 dengan rentang data 78-82 dengan jumlah frekuensi absolute 10 orang dan frekuensi relative 31,25%. Sedangkan frekuensi terendah pada rentang data 73-77% dengan jumlah frekuensi absolute 2 orang dan frekuensi relative sebesar 6,25%.

Selanjutnya minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dibagi atas 4 kategori yaitu sangat baik, cukup baik, baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (Mi) dan standar deviasi ideal (SDi). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 9.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| No. | Skor   | Kategori    | Frekuensi |          |
|-----|--------|-------------|-----------|----------|
|     |        |             | Absolute  | Relatif% |
| 1.  | >104   | Sangat Baik | 0         | 0%       |
| 2.  | 80-104 | Baik        | 25        | 78,1%    |
| 3.  | 56-80  | Cukup Baik  | 7         | 21,9%    |
| 4.  | <56    | Kurang      | 0         | 0%       |

Berdasarkan tabel 9, dapat diketahui bahwa minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental untuk kategori sangat baik 3 orang dan kurang baik 0 orang dengan presentase 0%, kategori baik 25 orang dengan presentase 78,1% dan kategori cukup baik 7 orang dengan presentase 21,9%.

Berikut ini grafik hasil penelitian angket minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik Hasil Penelitian Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa minat siswa dalam mengikuti pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi.

#### c. Prasarana Dan Sarana

Evaluasi *input* juga digunakan untuk mengetahui prasarana dan sarana yang tersedia di sekolah yang mendukung dan berhubungan dengan proses belajar mengajar mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental berlangsung. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi inventaris alat praktik di SMK N 3 Wonosari.

Berdasarkan hasil penelitian telah diperoleh data melalui observasi yang disajikan pada tabel 10 sebagai berikut:

Tabel 10. Data Observasi Prasarana dan Sarana

| Karakteristik Prasarana dan Sarana |                     | Alternatif Jawaban |     | Jml | Keadaan |     |
|------------------------------------|---------------------|--------------------|-----|-----|---------|-----|
|                                    |                     | Ada                | Tdk |     | Baik    | Rsk |
| Fasilitas Teori                    |                     |                    |     |     |         |     |
| Ruang Kelas                        | Meja                | √                  | -   | 54  | √       | -   |
|                                    | Kursi               | √                  | -   | 136 | √       | -   |
|                                    | Papan tulis         | √                  | -   | 4   | √       | -   |
|                                    | LCD                 | √                  | -   | 1   | √       | -   |
|                                    | Fasilitas lainnya   |                    |     |     |         |     |
| Kondisi Kelas                      | Ventilasi           | √                  | -   | 80  | √       | -   |
|                                    | Pencahayaan         | √                  | -   | 8   | √       | -   |
|                                    | Jaringan listrik    | √                  | -   | -   | √       | -   |
|                                    | Kebersihan          | √                  | -   | -   | √       | -   |
| Fasilitas Praktik                  |                     |                    |     |     |         |     |
| Ruang Praktik                      | Papan tulis         | √                  | -   | 2   | √       | -   |
|                                    | Meja kerja          | √                  | -   | 12  | √       | -   |
| Perlengkapan Praktik               | Kompur              | √                  | -   | 12  | √       | -   |
|                                    | Alat penggoreng     | √                  | -   | 23  | √       | -   |
|                                    | 1. Wajan            | √                  | -   | 14  | √       | -   |
|                                    | 2. Panci dadar      |                    |     |     |         |     |
|                                    | Alat pengukus       |                    |     |     |         |     |
|                                    | 1. Risopan          | √                  | -   | 14  | 10      | 3   |
|                                    | 2. Pressure cooker  | √                  | -   | 2   | √       | -   |
|                                    | Alat perebus        |                    |     |     |         |     |
|                                    | 1. Panci            | √                  | -   | 11  | √       | -   |
|                                    | 2. Panci kaldu      | √                  | -   | 12  | √       | -   |
|                                    | 3. Panci bertangkai | √                  | -   | 26  | 24      | 2   |
| 4. Panci susu                      | √                   | -                  | 5   | √   | -       |     |
| Alat pemanggang                    |                     |                    |     |     |         |     |
| 1. Oven bakar                      | √                   | -                  | 6   | √   | -       |     |
| 2. Oven listrik                    | √                   | -                  | 3   | √   | -       |     |
| Alat pencetak                      |                     |                    |     |     |         |     |
| 1. Cetakan bolu                    | √                   | -                  | 4   | √   | -       |     |
|                                    | √                   | -                  | 17  | √   | -       |     |
| 2. Cetakan cake                    | √                   | -                  | 17  | √   | -       |     |
|                                    |                     | -                  | 46  | √   | -       |     |

Lanjutan Tabel 10

| Karakteristik Prasarana dan Sarana |                             | Alternatif Jawaban |     | Jml   | Keadaan |     |
|------------------------------------|-----------------------------|--------------------|-----|-------|---------|-----|
|                                    |                             | Ada                | Tdk |       | Baik    | Rsk |
| Perlengkapan Praktik               | 3. Cetakan sponge           | √                  | -   | 59    | √       | -   |
|                                    | 4. Cetakan sus              | √                  | -   | 72    | √       | -   |
|                                    | 5. Cetakan pie              | √                  | -   | 1 set | √       | -   |
|                                    | 6. Cetakan puding           | -                  | √   | -     | -       | -   |
|                                    | 7. Cetakan kue kering       |                    |     |       |         |     |
|                                    | 8. Cetakan Donat            |                    |     |       |         |     |
|                                    | Alat pengaduk/pencampur     | √                  |     |       |         |     |
|                                    | 1. Spider                   | √                  | -   | 40    | 38      | 2   |
|                                    | 2. Skimmer                  | √                  | -   | 20    | -       | -   |
|                                    | 3. Spatula                  | √                  | -   | 16    | -       | -   |
|                                    | 4. Balon wisk               | √                  | -   | 5     | -       | -   |
|                                    |                             | √                  | -   | 7     | -       | -   |
|                                    | 5. Blender                  |                    | -   | 7     | -       | -   |
|                                    | 6. Mixer                    |                    |     |       |         |     |
|                                    | Alat pemotong               | √                  | -   | 1 set | -       | -   |
|                                    | 1. Pisau sayur              | √                  | -   | 4     | -       | -   |
|                                    |                             | √                  | √   | 10    | -       | -   |
|                                    | 2. Pisau daging             | -                  | √   | -     | -       | -   |
|                                    | 3. Pisau cincang            | √                  | -   | 2     | -       | -   |
|                                    |                             | √                  | -   | 3     | -       | -   |
|                                    | 4. Pisau kentang            | √                  | -   | 4     | -       | -   |
|                                    |                             | √                  | -   | 17    | -       | -   |
|                                    | 5. Pisau buah               |                    |     |       |         |     |
|                                    | 6. Pisau roti               |                    |     |       |         |     |
|                                    | 7. Pisau ukir/fruit carving |                    |     |       |         |     |
|                                    | 8. Peeler                   |                    |     |       |         |     |
|                                    | Alat pengukur               | √                  | -   | 30    | -       | -   |
|                                    | 1. Gelas ukur               | √                  | -   | 5     | -       | -   |
|                                    | 2. Timbangan digital        |                    |     |       |         |     |
|                                    | 3. Timbangan biasa          |                    |     |       |         |     |

Lanjutan Tabel 10

| Karakteristik Prasarana dan Sarana |                            | Alternatif Jawaban |     | Jml | Keadaan |     |
|------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----|-----|---------|-----|
|                                    |                            | Ada                | Tdk |     | Baik    | Rsk |
|                                    | Alat hidang                |                    |     |     |         |     |
|                                    | 1. Dinner plate            | √                  | -   | 58  | -       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | 54  | -       | -   |
|                                    | 2. Dissert plate           | √                  | -   | 2   | -       | -   |
|                                    | 3. Soup plate and saucer   | √                  | -   | 60  | -       | -   |
|                                    |                            | -                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    | 4. Soup cup and saucer     | -                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    |                            | -                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    | 5. Puding plate and saucer | -                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    | 6. Sauce dish              |                    |     |     |         |     |
|                                    | 7. Bread and butter plate  |                    |     |     |         |     |
|                                    | 8. Cocktail glass          |                    |     |     |         |     |
| Perlengkapan Praktik               | Alat Makan                 |                    |     |     |         |     |
|                                    | 1. Dinner spoon            | √                  | -   | 22  | -       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | 42  | 19      | -   |
|                                    | 2. Dissert spoon           | √                  | -   | 52  | -       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    | 3. Soup spoon              | √                  | -   | 51  | √       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | 32  | √       | -   |
|                                    | 4. Puding spoon            | √                  | -   | 54  | √       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    | 5. Dinner fork             | √                  | √   | -   | -       | -   |
|                                    |                            |                    | √   | -   | -       | -   |
|                                    | 6. Dessert fork            | -                  | √   | -   | -       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | 57  | 56      | 1   |
|                                    | 7. Appetizer fork          | √                  | -   | 57  | √       | -   |
|                                    |                            | √                  | -   | -   | -       | -   |
|                                    | 8. Fish fork               |                    |     |     |         |     |
|                                    | 9. Cocktail fork           |                    |     |     |         |     |
|                                    | 10. Pastry fork            |                    |     |     |         |     |
|                                    | 11. Dinner knife           |                    |     |     |         |     |
|                                    | 12. Dessert knife          |                    |     |     |         |     |
|                                    | 13. Appetizer knife        |                    |     |     |         |     |
|                                    | Fish knife                 |                    |     |     |         |     |

Lanjutan tabel 10

|                       |                        |   |   |    |   |   |
|-----------------------|------------------------|---|---|----|---|---|
| Sarana Pendukung      | Almari pendingin       | √ | - | 1  | √ | - |
|                       | Almari alat            | √ | - | 1  | √ | - |
|                       | Almari bahan           | √ | - | 1  | √ | - |
|                       | Rak alat               | √ | - | 1  | √ | - |
|                       | Rak bahan              | √ | - | 1  | √ | - |
|                       | Tempat pencucian       | √ | - | 8  | √ | - |
|                       | Alat kebersihan        | √ | - | 4  | √ | - |
| Kondisi Ruang Praktik | Ventilasi              | √ | - | 20 | √ | - |
|                       | Pencahayaan            | √ | - | 6  | √ | - |
|                       | Jaringan listrik       | √ | - | -  | - | - |
|                       | Kebersihan             | √ | - | -  | - | - |
|                       | Saluran air            | √ | - | -  | - | - |
| Keselamatan Kerja     | Baju kerja lengkap     | √ | - | -  | - | - |
|                       | P3K                    | √ | - | 1  | √ | - |
|                       | Alat pemadam kebakaran | √ | - | 1  | √ | - |

Berdasarkan tabel 10, dapat diketahui bahwa prasarana dan sarana yang tersedia di SMK N 3 Wonosari secara umum tersedia walaupun belum memenuhi standar yang ada, hanya beberapa alat saja yang tidak tersedia dan alat yang rusak.

Ruang praktik telah tersedia namun dayaampungnya untuk 32 siswa masih kurang luas sehingga saat praktik masih berdesak-desakan antara siswa satu dengan siswa lainnya. Untuk kondisi kelas teori telah tersedia walaupun bukan kelas tetap karena di sekolahan ini menerapkan sistem *moving classn*, walaupun demikian kegiatan belajar mengajar tetap berjalan dengan baik.

Selanjutnya diperoleh data dari observasi yang dilakukan yaitu ketersediaan sarana pendukung dan keselamatan kerja seperti alat pemadam kebakaran dan kotak P3K.

### 3. *Process*

Evaluasi *process* digunakan untuk mengetahui media dan metode yang digunakan guru dalam mengajar mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental baik teori maupun praktik dengan teknik pengumpulan data wawancara dan angket dengan responden pengisian angket yaitu siswa kelas XI Tata Boga dengan jumlah 32 siswa. Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah butir soal 26 butir. Angket media dan metode pembelajaran mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental diperoleh skor terendah 56 dan skor tertinggi 73. Berdasarkan hasil analisis statistic diperoleh rerata 63,34, median 64,00, modus 65,00 dan standar deviasi 4,33.

Distribusi frekuensi angket media dan metode pembelajaran terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Nilai Terhadap Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| No | Kelas Interval | Frekuensi |           |
|----|----------------|-----------|-----------|
|    |                | Absolute  | Relatif % |
| 1. | 56-58          | 5         | 15,63%    |
| 2. | 59-61          | 6         | 18,75%    |
| 3. | 62-64          | 7         | 21,87%    |
| 4. | 65-68          | 10        | 31,25%    |
| 5. | 69-71          | 3         | 9,37%     |
| 6. | 72-74          | 1         | 3,13%     |
|    |                | 32        | 100%      |



Berdasarkan tabel 11, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.4 pada rentang data 34-37 dengan jumlah frekuensi absolute 10 orang dan frekuensi relatif sebesar 31,25%. Sedangkan frekuensi terendah pada rentang data 72-74 dengan jumlah frekuensi absolute 1 Orang dan frekuensi relatif sebesar 3,13%.

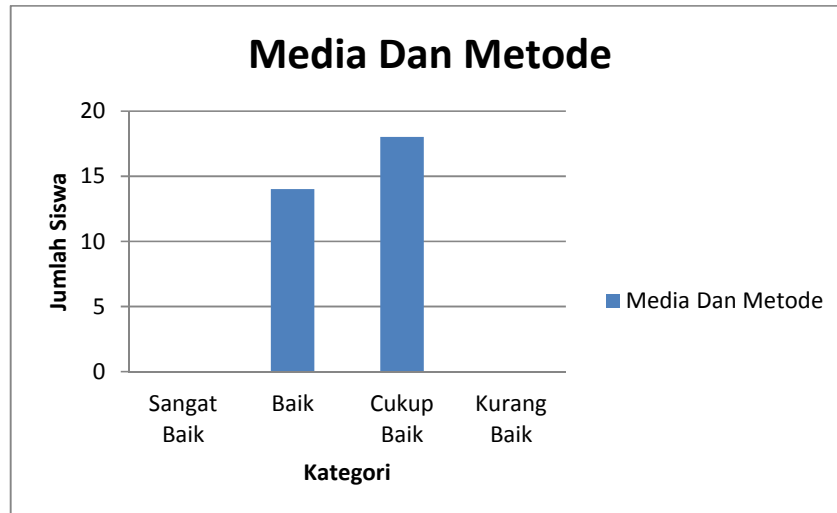
Penilaian siswa terhadap media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (Mi) dan standar deviasi (SDi). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada tabel 12 sebagai berikut:

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Kategori Media dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| No. | Skor    | Kategori    | Frekuensi |          |
|-----|---------|-------------|-----------|----------|
|     |         |             | Absolute  | Relatif% |
| 1.  | >84,5   | Sangat Baik | 0         | 0%       |
| 2.  | 65-84,5 | Baik        | 14        | 43,8%    |
| 3.  | 45,5-65 | Cukup Baik  | 18        | 56,2%    |
| 4.  | <45,5   | Kurang      | 0         | 0%       |

Berdasarkan tabel 12, dapat diketahui bahwa media dan metode pembelajaran yang digunakan guru dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental untuk kategori sangat baik dan kurang baik 0 orang dengan presentase 0%, sedangkan untuk kategori baik 14 orang dengan presentase 43,8% dan cukup baik 18 orang dengan presentase 56,2%.

Berikut ini grafik hasil penelitian angket media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Grafik Hasil Penelitian Angket Media Dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa media dan metode yang digunakan guru dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental masuk dalam kategori cukup baik.

#### 4. *Product*

Evaluasi *product* digunakan untuk mengetahui hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa, dengan teknik pengumpulan data berupa dokumentasi nilai akhir siswa XI Tata Boga pada semester 1. Hasil

evaluasi *product* yang diperoleh kemudian dianalisis dengan membuat tabel frekuensi nilai absolute. Hasil data yang diperoleh dari daftar nilai mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental memiliki nilai terendah 77 dan nilai tertinggi 92.

Berdasarkan analisis statistic diperoleh rerata 84,18, modus 86,00, median 85,00 dan standar deviasi 3,88. Distribusi frekuensi nilai akhir pembelajaran semester 1 kelas XI Tata Boga 1 mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan hasil perhitungan data diatas dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Yang Mencangkup Segi Kognitif, Afektif dan Psikomotor

| No | Kelas Interval | Frekuensi |           |
|----|----------------|-----------|-----------|
|    |                | Absolute  | Relatif % |
| 1. | 77-79          | 4         | 12,5%     |
| 2. | 80-82          | 9         | 28,13%    |
| 3. | 83-85          | 5         | 15,62%    |
| 4. | 86-88          | 10        | 31,25%    |
| 5. | 89-91          | 3         | 9,37%     |
| 6. | 92-94          | 1         | 3,13%     |
|    |                | 32        | 100%      |

Berdasarkan tabel 13, dapat diketahui bahwa kelompok frekuensi tertinggi terletak pada kelas interval no.4 yaitu rentang nilai 86-88 dengan jumlah frekuensi absolute 10 orang dan frekuensi relatif sebesar 31,25%. Sedangkan frekuensi terendah yaitu kelas interval no.6 dengan rentang nilai 92-94 dengan jumlah frekuensi absolute 1 orang dan frekuensi relatif sebesar 3,31%. Dan berdasarkan tabel diatas untuk hasil pembelajaran kelas XI Tata Boga mata pelajaran

Mengolah Makanan Kontinental dapat dikatakan tuntas karena nilai diatas dari standar KKM yang berlaku.

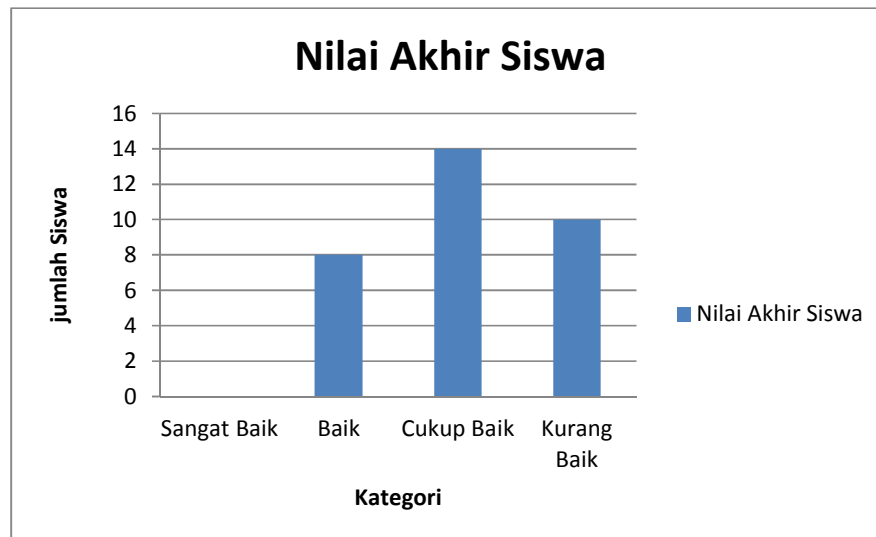
Selanjutnya nilai akhir pembelajaran mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik yang berdasarkan pada nilai rerata ideal (Mi) dan standar deviasi (Sdi). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti tabel 14.

Tabel 14. Distribusi Frekuensi Kategori Nilai Akhir Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang Mencakup Segi Kognitif, Afektif dan Psikomotor

| No. | Skor       | Kategori    | Frekuensi |          |
|-----|------------|-------------|-----------|----------|
|     |            |             | Absolute  | Relatif% |
| 1.  | >93,75     | Sangat Baik | 0         | 0%       |
| 2.  | 87,5-93,75 | Baik        | 8         | 25%      |
| 3.  | 81,25-87,5 | Cukup Baik  | 14        | 43,8%    |
| 4.  | <81,25     | Kurang      | 10        | 31,2%    |

Berdasarkan tabel 14, dapat diketahui bahwa nilai akhir semester gasal siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental untuk kategori sangat baik 0 orang, kategori baik 8 orang dengan presentase 25%, kategori cukup baik 14 orang dengan presentase 43,8% dan kategori kurang baik 10 orang dengan presentase 31,2%.

Berikut ini grafik hasil penelitian nilai akhir semester 1 siswa XI Tata Boga 1 terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik Hasil Penelitian Nilai Akhir Semester 1 Siswa XI Tata Boga 1 Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

Berdasarkan data hasil penelitian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa hasil akhir nilai siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental masuk dalam kategori cukup baik. Dan dari perhitungan diatas dapat dikatakan bahwa semua hasil nilai akhir siswa kelas XI Tata Boga 1 dinyatakan tuntas karena nilai akhir siswa melebihi nilai KKM yaitu 75.

## B. Pembahasan Hasil Penelitian

### 1. *Context*

Dari hasil penelitian yang didapat dari wawancara guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dan dokumentasi kurikulum, silabus, rencana pelaksanaan pembelajaran

dan materi yang digunakan telah sesuai dengan KTSP 2008 Mengolah Makanan Kontinental dengan 7 kompetensi dasar yaitu:

- a. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental
- b. Mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*
- c. Mengolah *cold* dan *hot appetizer* atau salad
- d. Mengolah *sandwich* dan hidangan sayuran
- e. Mengolah hidangan berbahan terigu
- f. Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*
- g. Menggunakan peralatan pengolahan makanan

Untuk waktu pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan alokasi waktu 6x45 menit yang biasanya digunakan untuk teori 2x45 menit dan praktik 4x45 menit. Karena pada kelas X semester genap telah diajarkan 4 kompetensi dasar sehingga pada kelas XI ini hanya tinggal meneruskan materinya saja. Walaupun semua kompetensi dasar dapat diajarkan namun tidak semua materi dapat disampaikan secara mendetail mengingat waktu pembelajaran terpotong untuk Praktik Industri sehingga ada beberapa materi yang hanya diajarkan dasar-dasarnya saja seperti contohnya *cold appetizer*, hanya sebagian saja yang dapat dipraktikkan disekolah. Karena banyaknya materi yang harus diajarkan sehingga ada pembagian waktu dalam menerangkan materi.

Sedangkan untuk pengembangan materi, siswa dituntut untuk belajar pada saat PI tersebut sehingga siswa dapat mengembangkan materi disekolah dengan belajar individu dan pembelajaran bisa

*balance* antara ilmu yang didapat disekolah dan ilmu yang didapat dari PI tersebut.

Dari hasil wawancara terhadap guru pengampu, dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental adapun kesulitan pada siswa yaitu pada istilah-istilah asing dalam pembelajaran, walaupun demikian sampai saat ini siswa mampu memenuhi nilai KKM walaupun masih ada siswa yang masih remidi untuk mencapainya.

## 2. *Input*

### a. Latar Belakang Guru

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa jumlah guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari berjumlah 2 orang yang memiliki latar belakang pendidikan S1 jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Berdasarkan hasil data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari telah memenuhi standar kualifikasi untuk mengajar pada bidang Tata Boga yang diharapkan dapat mendukung tercapainya kompetensi keahlian peserta didik dalam proses pembelajaran.

Pengalaman mengajar guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental berdasarkan tabel 5 adalah 14 tahun dan 4 tahun yang mampu memberikan pengajaran yang terbaik bagi siswa-siswinya, terbukti dalam pelaksanaan

pembelajaran mereka mampu menyelesaikan tugas dan bertanggung jawab dengan baik.

Dikarenakan latar belakang pendidikan guru mata pengampu Mengolah Makanan Kontinental adalah S1 PKK maka demikian sangat menghimbau pihak sekolah untuk selalu meningkatkan partisipasi dalam pembinaan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental sehingga dapat mewujudkan guru yang profesional yang dapat meningkatkan mutu dari pendidikan Tata Boga di SMK Negeri 3 Wonosari.

b. Minat Siswa

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental memiliki kategori baik 25 orang dengan presentase 78,1%. Minat siswa terhadap pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental mempunyai skor rata-rata sebesar 85,93.

Hal ini dipengaruhi oleh tingkat keingintahuan siswa yang tinggi mengingat ilmu yang diajarkan sangatlah banyak yang dapat memberikan bekal untuk siswa setelah lulus dari jenjang SMK dan bagi mereka yang tidak dapat melanjutkan keperguruan tinggi setidaknya dapat membuka usaha kecil-kecilan dari ilmu yang mereka dapat selama duduk dibangku SMK. Dan hal ini juga dipengaruhi pengetahuan siswa yang paham akan tujuan yang



harus dicapai dari setiap pelaksanaan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

Karena mereka memiliki minat yang baik dan kesadaran akan kebutuhan terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental sehingga mereka merasa senang dan ingin mengetahui banyak hal dalam menimba ilmu saat mengikuti pembelajaran dan berusaha mencapai hasil yang terbaik untuk diri mereka sendiri.

c. Prasarana dan Sarana

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat bahwa secara umum ketersediaan prasarana dan sarana di SMK N 3 Wonosari termasuk dalam tersedia. Karakteristik prasarana dan sarana meliputi:

1) Fasilitas teori

Dilihat dari hasil penelitian observasi kondisi ruang kelas sudah memadai yang dilihat dari sirkulasi udara, pencahayaan, jaringan listrik dan tercukupinya meja kursi untuk pembelajaran serta selalu terjaganya kebersihan didalam kelas.

2) Fasilitas praktik

Dilihat dari hasil penelitian observasi kondisi ruang kelas sudah dapat digunakan untuk praktik namun masih kurang memadai jika digunakan untuk siswa sebanyak 32 siswa yang dapat mengakibatkan panasnya udara dalam kelas

praktik dan kerjapun kurang maksimal akibat harus berdesak-desakan antara siswa satu dengan siswa yang lainnya.

Untuk perlengkapan alat praktik sudah tersedia walaupun belum memenuhi standar yang berlaku. Standar yang berlaku yang dimaksud disini adalah standar alat-alat pengolahan yang tidak jauh berbeda dengan peralatan di dunia industri sehingga saat berada dalam lingkungan industri atau dunia kerja siswa sudah tidak bingung lagi untuk cara menggunakan peralatan tersebut.

Alat-alat pengolahan dikategorikan baik dan rusak, yang dimaksud peralatan pengolahan yang baik adalah masih layak digunakan dalam praktik Mengolah Makanan Kontinental dan jumlahnya pun masih sesuai dengan inventaris yang diperoleh dari komite, APBD maupun UPJ. Sedangkan yang dimaksud peralatan pengolahan yang rusak adalah tidak layak digunakan dalam praktik Mengolah Makanan Kontinental hal ini dikarenakan oleh pengguna peralatan yang kurang menjaga dan merawat peralatan tersebut dan ada pula peralatan yang hilang saat digunakan sewaktu praktik Mengolah Makanan Kontinental.

Sangat dihimbaukan kepada siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Wonosari beserta guru yang ada untuk selalu menjaga dan merawat peralatan-peralatan yang tersedia dan jika saat menggunakan peralatan tersebut diharapkan dapat

mengembalikannya ke tempat penyimpanan alat seperti semula sehingga peralatan tersebut tetap utuh dan dapat digunakan oleh pengguna yang selanjutnya akan menggunakan untuk praktik.

Walaupun adanya kekurangan itu tidak menjadikan proses pembelajaran menjadi terhambat justru mereka mampu untuk memanfaatkan alat yang ada agar dapat tercapainya tujuan pembelajaran. Dan untuk sarana bahan praktik yaitu kurang ketersediaannya bahan makanan kontinental yang bersifat basah maupun khusus seperti contohnya paprika, daun dill, parsley, asparagus, daun mint, buah beet, kubis merah yang hanya bisa dibeli disupermarket besar dan jarang sekali dijual dipasar-pasar tradisional. Dan di daerah itu sendiri belum adanya supermarket yang menyediakan bahan makanan tersebut sehingga siswa harus ke daerah lain seperti Yogyakarta untuk membeli kebutuhan praktik yang sepenuhnya telah didanai oleh pihak sekolah.

Peneliti sangat menghimbau agar sekolah tetap menyediakan bahan basah tersebut dengan jangka waktu tertentu untuk persediaan selama praktik sehingga siswa tidak perlu pergi ke Yogyakarta untuk membelinya sendiri.

### 3) Sarana Pendukung

Dari hasil penelitian observasi untuk sarana pendukung yang dapat menunjang proses pembelajaran mata pelajaran

Mengolah Makanan Kontinental seperti almari alat, almari bahan, almari pendingin, rak alat, rak bahan, tempat pencucian dan alat kebersihan sudah tersedia hanya saja penataan yang kurang rapi dan masih jadi satu yang digunakan untuk praktik mata pelajaran lainnya.

#### 4) Keselamatan kerja

Selanjutnya diperoleh data dari penelitian observasi yang dilakukan yaitu keselamatan kerja seperti alat pemadam kebakaran dan kotak P3K sudah tersedia dan baju kerja lengkap yang digunakan oleh siswa saat sedang berada di area produksi sehingga untuk terjadinya kecelakaan kerja sangatlah minimum karena memiliki kesadaran akan keselamatan kerja yang tinggi.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan prasarana dan sarana yang dimiliki SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan tersedia walaupun secara umum belum sesuai dengan standar yang berlaku dan masih terdapat beberapa kekurangan dari beberapa aspek yang diamati. Akan tetapi hal tersebut tidak menyurutkan semangat dari siswa dan guru yang terlibat dalam proses pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental karena kekurangan yang ada tidak dijadikan sebagai hambatan selama proses belajar mengajar berlangsung justru dijadikan pemicu untuk lebih giat belajar dan lebih giat mencari

tahu ilmu tambahan melalui internet atau dunia industri. Hal inipun tidak lepas dari peran guru yang selalu memikirkan upaya untuk menanggulangi hambatan yang ada, hal ini terbukti yakni salah satunya pada saat KBM berlangsung di dalam kelas teori, agar siswa lebih mudah mengerti dan lebih konsentrasi terarah pada pembelajaran yang disampaikan, guru menggunakan media dan metode pembelajaran yang lebih menarik.

d. Biaya

Anggaran biaya untuk praktik diperoleh melalui dana APBD sebesar Rp 4.000.000,- dan Bosda Rp 9.000.000,- dengan total biaya Rp 13.000.000,- untuk satu tahun yang dipergunakan dalam 3 tingkat kelas sekaligus. Dengan anggaran dana dalam satu kali praktik sekitar:  $\text{Rp } 150.000,- \times 10 \text{ kali praktik} = \text{Rp } 1.500.000,-$  /semester.

Sebelum praktik siswa diminta untuk bon alat dan bon bahan sehingga siswa mengetahui kebutuhan biaya yang akan digunakan untuk praktik. Uang praktik akan diberikan oleh guru, jika siswa menggunakan uang sendiri maka tetap akan diganti oleh sekolah. Jika anggaran dana praktik melebihi batasan anggaran, maka siswa akan menjual hasil produk praktik kepada guru-guru maupun masyarakat sekitar dimana uang tersebut nantinya akan menutupi kekurangan anggran dana praktik

tersebut yang dana itu akan digunakan pada pertemuan praktik selanjutnya.

### 3. *Process*

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa media dan metode yang digunakan guru untuk mengajar pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental memiliki kategori cukup baik 18 orang dengan presentase 56,2% yang mempunyai skor rata-rata sebesar 63,34.

Kategori inilah akan berdampak bagi pencapaian hasil siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, dengan berbagai media dan metode pembelajaran yang digunakan oleh guru siswa tidak akan bosan dalam mengikuti pembelajaran selama KBM berlangsung. Media dan metode yang digunakan akan membantu dalam memperjelas penyampaian materi terhadap siswa. Ini juga membuktikan bahwa guru memiliki usaha dalam meningkatkan pemahaman dan menarik siswa agar lebih berantusias dalam mengikuti proses belajar mengajar Mengolah Makanan Kontinental.

Sangat diharapkan adanya peningkatan lagi dalam penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih inovasi dan mencoba untuk menggunakan media dan metode yang belum pernah digunakan dalam pembelajaran, jika pembelajaran dapat berhasil dengan media dan metode yang baru maka selanjutnya dapat digunakan lebih lama dan dapat juga menggabungkan media dan

metode yang lain sehingga lebih bervariasi dan proses pembelajaranpun lebih berwarna sehingga prestasi belajar siswa dan minat siswa dalam mengikuti pembelajaran akan meningkat.

#### 4. *Product*

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa hasil nilai akhir siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental memiliki kategori cukup baik 14 orang dengan presentase 43,8%. Hasil nilai akhir siswa mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental mempunyai nilai rata-rata sebesar 84,18. Dan dari perhitungan diatas dapat dikatakan bahwa semua hasil nilai akhir siswa kelas XI Tata Boga 1 dinyatakan tuntas karena nilai akhir siswa melebihi nilai KKM yaitu 75.

Untuk memenuhi nilai yang telah sesuai dengan KKM yang ditentukan maka siswa dihimbau untuk belajar mandiri dengan mencari tambahan materi yang lebih luas untuk lebih mengembangkan diri sendiri melalui referensi-referensi buku maupun mencari di internet mengingat waktu dalam menerangkan materi di sekolah dalam satu semester tidaklah cukup karena terbentur dengan adanya PI. Siswa kelas XI Tata Boga sanggup mencapai nilai KKM yang telah ditentukan walaupun masih ada siswa yang masih remidi untuk mencapainya.

## **BAB V**

### **SIMPULAN REKOMENDASI**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dibuat kesimpulan yang dikelompokkan dalam CIPP, sebagai berikut:

##### *1. Context*

Materi yang digunakan dalam pembelajaran telah sesuai dengan KTSP 2008 dengan standar kompetensi Mengolah Makanan Kontinental, meskipun penyampaian materi tidak semuanya dapat disampaikan secara keseluruhan mengingat materi yang diajarkan sangat banyak namun waktu tidak memenuhi sehingga ada pembagian waktu dalam menerangkan materi.

##### *2. Input*

- a. Latar belakang pendidikan guru telah sesuai dengan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental karena mempunyai tingkat pendidikan terakhir Sarjana Pendidikan (S1) jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dengan pengalaman mengajar selama 14 tahun dan 4 tahun.
- b. Minat siswa dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental masuk dalam kategori tinggi.
- c. Prasarana dan sarana yang secara umum telah tersedia untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental walaupun belum sesuai dengan standar industri yang ada dan masih ada



kekurangan dari beberapa alat yang belum ada maupun alat yang rusak dan aspek yang diamati lainnya yakni, ketersediaan bahan dan ruang praktik.

- d. Biaya yang digunakan dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental sudah tercukupi. Biaya untuk kebutuhan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental sudah di subsidi dari sekolah sehingga siswa tidak dipungut biaya untuk praktik.

### 3. *Process*

Media dan metode yang digunakan guru selama proses belajar mengajar berlangsung untuk mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental masuk dalam kategori cukup baik. Guru menggunakan media power point, gambar, video dan bahan asli. Sedangkan metode pembelajaran menggunakan metode ceramah, diskusi, survey dan demonstrasi.

### 4. *Product*

Hasil akhir belajar siswa yang dilihat dari aspek afektif, kognitif dan psikomotor pada pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental yang terakumulasi pada nilai akhir siswa telah memenuhi nilai KKM yang ditentukan walaupun masih ada siswa yang masih remidi untuk mencapainya.

## **B. Rekomendasi**

Berdasarkan data-data yang diperoleh dari temuan pelaksanaan penelitian Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK N 3 Wonosari, penulis mengajukan beberapa rekomendasi yang disampaikan sebagai berikut:

1. Kepada SMK N 3 Wonosari diharapkan dapat meningkatkan kebutuhan prasarana dan sarana untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang telah sesuai dengan standar yang ada sehingga siswa lebih siap untuk menghadapi dunia kerja industri setelah mereka lulus.
2. Kepada SMK N 3 Wonosari diharapkan dapat meningkatkan partisipasi dalam pembinaan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang dapat membantu dalam terwujudnya guru profesional yang sanggup meningkatkan mutu pendidikan bagi siswa Tata Boga di SMK Negeri 3 Wonosari.

## **C. Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan peneliti antara lain:

1. Penelitian ini hanya meneliti tentang evaluasi pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, masih banyak mata pelajaran lainnya yang dapat diteliti seperti Mengolah Makanan Indonesia, Melayani Makan dan Minum, Mengolah Kue Indonesia, Mengolah Kue Pastry Kontinental dan masih banyak lagi, oleh karena itu dapat juga

dipertimbangkan sebagai bahan penelitian dengan berbagai teknik analisis data yang dapat digunakan.

2. Penelitian hanya melibatkan subyek penelitian dalam jumlah terbatas untuk angket minat, media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan pada kelompok subyek dalam jumlah banyak.
3. Penelitian ini dirasakan masih banyak keterbatasannya, oleh karena itu diharapkan adanya tindak lanjut dan penyempurnaan khususnya bagi peneliti berikutnya agar dapat meningkatkan pengembangannya dalam lingkup yang lebih kompleks dan alokasi yang lebih luas.

#### **D. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas, maka dapat diberikan saran sebagai berikut:

1. *Context*

Materi yang digunakan telah sesuai dengan KTSP 2008, sebaiknya materi yang belum dapat dijelaskan secara mendetail karena waktu yang singkat lebih diperhatikan lagi dengan adanya pembagian waktu yang tepat dan efisien, diharapkan materi dapat diajarkan secara mendetail karena ilmu-ilmu yang diajarkan nantinya sangat dibutuhkan bagi siswa di dunia kerja.

## 2. *Input*

- a) Latar belakang pendidikan guru yaitu S1 jurusan PKK dengan maka sangat menghimbau kepada pihak sekolah untuk selalu meningkatkan partisipasi dalam pembinaan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para guru pengampu pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Guru sebaiknya tidak berhenti untuk menggali kemampuan dan terus belajar melalui pelatihan-pelatihan yang tersedia dari dinas maupun luar dinas sehingga dapat meningkatkan kualitas mengajar dari guru itu sendiri yang mewujudkan guru yang profesional yang dapat meningkatkan mutu dari pendidikan Tata Boga di SMK Negeri 3 Wonosari.
- b) Minat siswa untuk mengikuti mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dikatakan tinggi, akan tetapi perlu untuk selalu diberikan motivasi agar mereka lebih giat belajar dan antusias dalam mengikuti pembelajaran.
- c) Prasarana dan sarana yang masih terdapat kekurangan, sebaiknya diperhatikan oleh pihak lembaga pendidikan demi kelancaran dan kemajuan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Seperti peralatan pengolahan yang rusak maupun hilang sebaiknya ada tanggungjawab dari yang menggunakan karena itu adalah inventaris milik sekolah yang akan terus berguna. Dan untuk ketersediaan bahan praktik yang bersifat basah dan khusus untuk pembelajaran Mengolah Makanan

Kontinental, sangat dihimbau kepada sekolah untuk tetap menyediakan bahan tersebut dalam jangka waktu tertentu untuk persediaan selama praktik Mengolah Makanan Kontinental sehingga siswa tidak perlu pergi ke daerah lain untuk membelinya sendiri.

### 3. *Process*

Media dan metode yang digunakan masuk dalam kategori cukup baik, untuk itu guru perlu meningkatkan dalam menggunakan media dan metode pembelajaran yang lebih inovasi dan mencoba untuk menggunakan media dan metode yang belum pernah digunakan dalam pembelajaran sehingga siswa tidak akan bosan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung dan lebih giat dalam belajar hal ini bertujuan untuk meningkatkan hasil prestasi belajar siswa dan minat siswa dalam mengikuti pembelajaran.

### 4. *Product*

Pencapaian hasil pembelajaran siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat dikatakan tuntas karena nilai siswa telah memenuhi standar KKM yang ditentukan, hal ini perlu dipertahankan dan harus lebih giat dalam belajar serta referensi-referensi secara mandiri untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

Penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki pelaksanaan pembelajaran mata pelajaran produktif Mengolah Makanan Kontinental.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abu Ahmadi. (2003). *Psikologi Umum*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Agus Sujanto. (2006). *Psikologi Umum*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Anas Sudijono. (2006). *Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Azhar Arsyad. (2011). *Media Pembelajaran*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Arief S.Sadiman, dkk. (2011). *Media Pendidikan*, Jakarta: Rajawali Pers.
- Bimo Walgito. (1984). *Pengantar Psikolog Umum*. Yogyakarta: Andi.
- Bloom, B.S.ed.et.al. (1956). *Toxonomy Of Education Objective: Handbook 1, cognitive domain*. New York: David McKay.
- Brinkerhaff, R..O.et.al. (1987). *Program Evaluation Practitioners Guide For Trainer and Educator*. Baston: Kluwer Nijhoff Publishing.
- Brown, A.L, and Page, A. (1970). *Elements Of Functional Analysis*. Frome and London: Butler & Tanner Ltd.
- Cronbach, Lee .J. (1990). *Essentials Of Psychological Testing*. New York: Harper and Row Publishers.
- Daniel L. Stufflebeam dan Anthony J. Shinkfield. (2007). *Evaluation Theory, Models & ApplicationI*. Diakses dari <http://Evaluation Theory, Models, and Application> -Daniel L. Stufflebeam, Anthony j. Shinkfield-Google Books.html. pada tanggal 23 Desember 2013, Jam 19.30 WIB.
- Endang Mulyatiningsih (2011). *Riset Terapan Bidang Pendidikan Dan Teknik*. Yogyakarta: UNY Pres.
- Farida Yusuf Tayibnapsis. (1989). *Evaluasi Program dan Instrumen Evaluasi untuk Program Pendidikan dan Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Guiling Zhang dan Nancy Zeller, dkk. (2011). *Journal Of Higher Education Outreach and Engagement*. University Of Georgia. Diakses dari <http://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ957107.pdf.html>. Pada tanggal 31 Desember 2013, Jam 11.08 WIB.
- Joesmani. (1988). *Panduan Pengajar Buku Pengukuran Dan Evaluasi Dalam Pengajaran*. Jakarta: Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.

- Kartini Kartono. (1984). *Psikologi Umum*. Bandung: Mandar Maju.
- Kokom Komariah. (2008). *Pengetahuan Dapur*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Kokom Komariah. (2009). *Managemen Dapur*. Yogyakarta: PTBB FT UNY.
- Kunandar. (2011). *Guru Profesional*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Liunir Z. (2006). *Evaluasi Pelaksanaan Program Pendidikan Keterampilan Kerumah Tanggaan Dan Kepariwisata di Sekolah Menengah Pertama Negeri 3 Lembang*. Diakses dari [http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR\\_PEND\\_KESEJAHTERAAN\\_KELUARGA/194903201974122-LIUNIR\\_ZULBACHRI/artikel\\_tesis.pdf.html](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR_PEND_KESEJAHTERAAN_KELUARGA/194903201974122-LIUNIR_ZULBACHRI/artikel_tesis.pdf.html). Pada tanggal 23 Desember 2013, Jam 1.10 WIB.
- Mbulu, J. (1995). *Evaluasi Program Konsep Dasar, Pendekatan Model Dan Prosedur Pelaksanaan I*. Malang: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Institut Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Malang Proyek Operasi Dan Perawatan Fasilitas.
- M. Sobry Sutikno. (2009). *Pengelolaan Pendidikan: Tinjauan Umum Dan Konsep Islami*. Bandung: Prospect.
- Nana Sudjana. (2005). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Rosda.
- Ngalim Purwanto. (1993). *Psikologi Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Oemar Hamalik. (2005). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rusman. (2011). *Model-Model Pembelajaran: Mengembangkan Profesionalisme Guru*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (1984). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Yogyakarta: Bina Aksara.
- Suharsimi dan Cepi Safruddin Abdul Jabar. (2009). *Evaluasi Program Pendidikan*. Edisi Kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sumadi Suryabrata. (1989). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Wina Sanjaya. (2009). *Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana.





# LAMPIRAN



LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN DOKUMENTASI

Judul:

EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL  
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

---

**Dokumen-Dokumen Yang Dibutuhkan Dalam Penelitian**

| <b>No.</b> | <b>Indikator</b>     | <b>Sub Indikator</b>  |
|------------|----------------------|---|
| 1.         | KTSP                 | 1) Silabus<br>2) Materi/RPP   |
| 2.         | Guru                 | Latar belakang pendidikan   |
| 3.         | Prasarana dan Sarana | 1) Karakteristik prasarana dan sarana<br>2) Kondisi kelas<br>3) Keselamatan kerja |
| 4.         | Nilai Siswa          | Nilai akhir siswa yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor            |



LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN OBSERVASI PRASARANA DAN SARANA  
Judul:  
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL  
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

Data yang dikumpulkan melalui pengamatan, yaitu:

Observasi Prasarana dan Sarana : Ruang Kelas dan Ruang Praktik (Dapur)

Tanggal Observasi : 5 Mei 2014

Tempat : SMK Negeri 3 Wonosari

Ber tanda (√) ketika **Ada** atau **Tidak** serta keadaan alat tersebut **Baik** atau **Rusak**.

**Lembar Observasi Prasarana Dan Sarana Di SMK Negeri 3 Wonosari**

| Karakteristik Prasarana dan Sarana |                     | Alternatif Jawaban |       | Jumlah | Keadaan |       |
|------------------------------------|---------------------|--------------------|-------|--------|---------|-------|
|                                    |                     | Ada                | Tidak |        | Baik    | Rusak |
| Fasilitas Teori                    |                     |                    |       |        |         |       |
| Ruang Kelas                        | Meja                | √                  | -     | 54     | √       | -     |
|                                    | Kursi               | √                  | -     | 136    | √       | -     |
|                                    | Papan tulis         | √                  | -     | 4      | √       | -     |
|                                    | LCD                 | √                  | -     | 1      | √       | -     |
|                                    | Fasilitas lainnya   |                    |       |        |         |       |
| Kondisi Kelas                      | Ventilasi           | √                  | -     | 80     | √       | -     |
|                                    | Pencahayaan         | √                  | -     | 8      | √       | -     |
|                                    | Jaringan listrik    | √                  | -     | -      | √       | -     |
|                                    | Kebersihan          | √                  | -     | -      | √       | -     |
| Fasilitas Praktik                  |                     |                    |       |        |         |       |
| Ruang Praktik                      | Papan tulis         | √                  | -     | 2      | √       | -     |
|                                    | Meja kerja          | √                  | -     | 12     | √       | -     |
| Perlengkapan Praktik               | Kompor              | √                  | -     | 12     | √       | -     |
|                                    | Alat penggoreng     |                    |       |        |         |       |
|                                    | 1. Wajan            | √                  | -     | 23     | √       | -     |
|                                    | 2. Panci dadar      | √                  | -     | 14     | √       | -     |
|                                    | Alat pengukus       |                    |       |        |         |       |
|                                    | 1. Risopan          | √                  | -     | 14     | 10      | 3     |
|                                    | 2. Pressure cooker  | √                  | -     | 2      | √       | -     |
|                                    | Alat perebus        |                    |       |        |         |       |
|                                    | 1. Panci            | √                  | -     | 11     | √       | -     |
|                                    | 2. Panci kaldu      | √                  | -     | 12     | √       | -     |
|                                    | 3. Panci bertangkai | √                  | -     | 26     | 24      | 2     |
|                                    | 4. Panci susu       | √                  | -     | 5      | √       | -     |
|                                    | Alat pemanggang     |                    |       |        |         |       |
| 1. Oven bakar                      |                     |                    |       |        |         |       |
| 2. Oven listrik                    | √                   | -                  | 6     | √      | -       |       |
|                                    | √                   | -                  | 3     | √      | -       |       |
|                                    | Alat pencetak       |                    |       |        |         |       |
|                                    | 1. Cetakan bolu     | √                  | -     | 4      | √       | -     |

|  |                             |   |   |       |    |   |
|--|-----------------------------|---|---|-------|----|---|
|  | 2. Cetakan cake             | √ | - | 17    | √  | - |
|  | 3. Cetakan sponge           | √ | - | 17    | √  | - |
|  | 4. Cetakan sus              | √ | - | 46    | √  | - |
|  | 5. Cetakan pie              | √ | - | 59    | √  | - |
|  | 6. Cetakan puding           | √ | - | 72    | √  | - |
|  | 7. Cetakan kue kering       | √ | - | 1 set | √  | - |
|  | 8. Cetakan Donat            | - | √ | -     | -  | - |
|  | Alat pengaduk/pencampur     |   |   |       |    |   |
|  | 1. Spider                   | √ | - | 40    | 38 | 2 |
|  | 2. Skimmer                  | √ | - | 20    | -  | - |
|  | 3. Spatula                  | √ | - | 16    | -  | - |
|  | 4. Balon wisk               | √ | - | 5     | -  | - |
|  | 5. Blender                  | √ | - | 7     | -  | - |
|  | 6. Mixer                    | √ | - | 7     | -  | - |
|  | Alat pemotong               |   |   |       |    |   |
|  | 1. Pisau sayur              | √ | - | 1 set | -  | - |
|  | 2. Pisau daging             | √ | - | 4     | -  | - |
|  | 3. Pisau cincang            | √ | √ | 10    | -  | - |
|  | 4. Pisau kentang            | - | √ | -     | -  | - |
|  | 5. Pisau buah               |   |   |       |    |   |
|  | 6. Pisau roti               | √ | - | 2     | -  | - |
|  | 7. Pisau ukir/fruit carving | √ | - | 3     | -  | - |
|  | 8. Peeler                   | √ | - | 4     | -  | - |
|  |                             | √ | - | 17    | -  | - |
|  | Alat pengukur               |   |   |       |    |   |
|  | 1. Gelas ukur               | √ | - | 30    | -  | - |
|  | 2. Timbangan digital        | √ | - | 5     | -  | - |
|  | 3. Timbangan biasa          |   |   |       |    |   |
|  | Alat hidang                 |   |   |       |    |   |
|  | 1. Dinner plate             | √ | - | 58    | -  | - |
|  | 2. Dissert plate            | √ | - | 54    | -  | - |
|  | 3. Soup plate and saucer    | √ | - | 2     | -  | - |
|  | 4. Soup cup and saucer      | √ | - | 60    | -  | - |
|  | 5. Puding plate and saucer  | - | - | -     | -  | - |
|  | 6. Sauce dish               | - | - | -     | -  | - |
|  | 7. Bread and butter plate   | - | - | -     | -  | - |
|  | 8. Cocktail glass           | - | - | -     | -  | - |
|  | Alat Makan                  |   |   |       |    |   |
|  | 1. Dinner spoon             | √ | - | 22    | -  | - |

|                       |                        |   |   |    |    |   |
|-----------------------|------------------------|---|---|----|----|---|
|                       | 2. Dissert spoon       | √ | - | 42 | 19 | - |
|                       | 3. Soup spoon          | √ | - | 52 | -  | - |
|                       | 4. Puding spoon        | √ | - | -  | -  | - |
|                       | 5. Dinner fork         | √ | - | 51 | √  | - |
|                       | 6. Dessert fork        | √ | - | 32 | √  | - |
|                       | 7. Appetizer fork      | √ | - | 54 | √  | - |
|                       | 8. Fish fork           | √ | - | -  | -  | - |
|                       | 9. Cocktail fork       | √ | √ | -  | -  | - |
|                       | 10. Pastry fork        |   | √ | -  | -  | - |
|                       | 11. Dinner knife       | - | √ | -  | -  | - |
|                       | 12. Dessert knife      | √ | - | 57 | 56 | 1 |
|                       | 13. Appetizer knife    | √ | - | 57 | √  | - |
|                       | 14. Fish knife         | √ | - | -  |    |   |
|                       |                        | √ | √ | -  | -  | - |
| Sarana Pendukung      | Almari pendingin       | √ | - | 1  | √  | - |
|                       | Almari alat            | √ | - | 1  | √  | - |
|                       | Almari bahan           | √ | - | 1  | √  | - |
|                       | Rak alat               | √ | - | 1  | √  | - |
|                       | Rak bahan              | √ | - | 1  | √  | - |
|                       | Tempat pencucian       | √ | - | 8  | √  | - |
|                       | Alat kebersihan        | √ | - | 4  | √  | - |
| Kondisi Ruang Praktik | Ventilasi              | √ | - | 20 | √  | - |
|                       | Pencahayaan            | √ | - | 6  | √  | - |
|                       | Jaringan listrik       | √ | - | -  | -  | - |
|                       | Kebersihan             | √ | - | -  | -  | - |
|                       | Saluran air            | √ | - | -  | -  | - |
| Keselamatan Kerja     | Baju kerja lengkap     | √ | - | -  | -  | - |
|                       | P3K                    | √ | - | 1  | √  | - |
|                       | Alat pemadam kebakaran | √ | - | 1  | √  | - |



## LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN WAWANCARA GURU

Judul:

### EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara.

Mata Pelajaran : Mengolah Makanan Kontinental

Pokok Bahasan : Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Mengolah Makanan  
Kontinental

Hari/Tanggal : Senin, 5 Mei 2014

Nama Responden : 1. Rustina Anjar Rokhani, S.Pd

#### Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

| No. | Pertanyaan   | Jawaban   |
|-----|--|---|
| 1.  | Apakah dalam pembelajaran, ibu sepenuhnya menggunakan KTSP Mengolah Makanan Kontinental untuk SMK?   | Jelas, karena sebagai acuan pembelajaran  |
| 2.  | Jika tidak sepenuhnya menggunakan KTSP, lalu kurikulum apa yang digunakan untuk menyempurnakan/menambah kurikulum untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental? | Iya, jelas  |
| 3.  | Apa alasan yang mendasari penggunaan kurikulum lain dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental?   | -   |
| 4.  | Apakah silabus yang ibu susun telah sesuai dengan kurikulum yang digunakan?  | -   |
| 5.  | Menurut pengamatan ibu, apakah peserta didik telah menguasai kompetensi sesuai dengan tuntutan kurikulum?  | Sudah sesuai, namun tidak hanya pembelajaran disekolah saja tetapi juga di industri sehingga pembelajaran bisa <i>balance</i> . Untuk praktik kontinental seperti <i>stock</i> , <i>sauce</i> , pasta, <i>soup</i> , <i>hot appetizer</i> sudah teraplikasi saat PI |
| 6.  | Sebagai guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, apakah telah sesuai dengan latar belakang pendidikan ibu?                                       | S1 jurusan PKK untuk kontinental sudah dapat pada mata kuliah walupun hanya dasarnya saja. Untuk pengembangannya saya belajar sendiri   |
| 7.  | Berapa lama ibu telah mengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental?  | 2001-2002 di SMK Trisula Babarsari (Tata Hidang)<br>2002-2006 di SMK Muh Wonosari (Sanitasi dan Tata Hidang)  |

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     |  | 2006-2008 di SMK Tanjung Sari (Tata Hidang dan Perhotelan)<br>2008-2009 di SMK Purwasari (Sanitasi)<br>2009 sampai sekarang di SMK N 3 Wonosari (Mengolah Makanan Kontinental) |
| 8.  | Apakah semua materi dapat diajarkan?   | Semua bisa diajarkan, karena untuk semester 1 waktu terpotong untuk PI sehingga yang diajarkan hanya basic nya saja sedangkan pengembangan di industri                         |
| 9.  | Kalau tidak, apa yang menjadi sebab materi tersebut tidak diajarkan secara keseluruhan?                | -  |
| 10. | Materi apa saja yang dapat diajarkan secara keseluruhan?   | Untuk kelas 1 semester 2 sudah full dari KD 1-4 maka untuk kelas 2 ini tinggal meneruskan materinya saja   |
| 11. | Berapa alokasi waktu yang tersedia untuk pembelajaran? Apakah waktu tersebut cukup untuk pembelajaran? | 6x45 menit, biasanya 2x45menit untuk teori dan 4x45menit untuk praktik   |
| 12. | Bagaimana alokasi biaya untuk mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental?                             | Sudah disubsidi dari sekolah sehingga siswa tidak dipungut biaya untuk praktik   |
| 13. | Apakah biaya tersebut telah mencukupi untuk keperluan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental?       | Sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan praktik   |
| 14. | Dalam pembelajaran, apa saja media pembelajaran yang digunakan ibu?                                    | Power Point, Gambar, Video dan Bahan asli  |
| 15. | Lalu, apa saja metode yang digunakan ibu dalam pembelajaran Mengolah Makanan kontinental?              | Ceramah, diskusi, survey/observasi langsung, demonstrasi saat praktikum  |



Nama Responden : 2. Eka Rusti Ana, S.Pd.T

**Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran  
Mengolah Makanan Kontinental**

| <b>No.</b> | <b>Pertanyaan</b>  | <b>Jawaban</b>  |
|------------|--|---|
| 1.         | Apakah dalam pembelajaran, ibu sepenuhnya menggunakan KTSP Mengolah Makanan Kontinental untuk SMK?   | Sepenuhnya  |
| 2.         | Jika tidak sepenuhnya menggunakan KTSP, lalu kurikulum apa yang digunakan untuk menyempurnakan/menambah kurikulum untuk pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental? | Iya, jelas  |
| 3.         | Apa alasan yang mendasari penggunaan kurikulum lain dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental?   | -   |
| 4.         | Apakah silabus yang ibu susun telah sesuai dengan kurikulum yang digunakan?  | -   |
| 5.         | Menurut pengamatan ibu, apakah peserta didik telah menguasai kompetensi sesuai dengan tuntutan kurikulum?  | Kesulitan ada pada istilah baru. Namun siswa mampu untuk memenuhi KKM walaupun masih ada siswa yang masih remidi untuk mencapainya    |
| 6.         | Sebagai guru pengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, apakah telah sesuai dengan latar belakang pendidikan ibu?                                       | S1 jurusan PKK untuk kontinental sudah dapat pada mata kuliah walupun hanya dasarnya saja. Untuk pengembangannya saya belajar sendiri |
| 7.         | Berapa lama ibu telah mengampu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental?  | 2010 sampai sekarang selalu MMK   |
| 8.         | Apakah semua materi dapat diajarkan?   | Secara garis besar bisa diajarkan namun tidak mendetail   |
| 9.         | Kalau tidak, apa yang menjadi sebab materi tersebut tidak diajarkan secara keseluruhan?  | Karena banyaknya materi yang harus diajarkan sehingga ada pembagian waktu dalam menerangkan materi                                    |
| 10.        | Materi apa saja yang dapat diajarkan secara keseluruhan?   | Semua sudah diajarkan hanya <i>cold appetizer</i> saja yang hanya beberapa  |
| 11.        | Berapa alokasi waktu yang tersedia untuk pembelajaran? Apakah waktu tersebut cukup untuk pembelajaran?   | 6x45 menit, biasanya 2x45menit untuk teori dan 4x45menit untuk praktik  |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 12. | Bagaimana alokasi biaya untuk mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental?                       | Sudah disubsidi dari sekolah sehingga siswa tidak dipungut biaya untuk praktik |
| 13. | Apakah biaya tersebut telah mencukupi untuk keperluan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental? | Sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan praktik                                   |
| 14. | Dalam pembelajaran, apa saja media pembelajaran yang digunakan ibu?                              | Power Point, Gambar, Video dan Bahan asli                                      |
| 15. | Lalu, apa saja metode yang digunakan ibu dalam pembelajaran Mengolah Makanan kontinental?        | Ceramah, diskusi/discovery, learning, Proyek/Project Basic, Ceramah            |



LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN ANGKET MINAT SISWA TERHADAP MATA  
PELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL

Judul:

EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL  
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

---

Identitas Siswa

Nama :

Kelas :

Tanggal :

Dimohon adik-adik untuk mengisi angket ini. Angket ini mengenai minat siswa terhadap mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Angket ini murni untuk keperluan *study* dan tidak berpengaruh terhadap nilai adik-adik semua. Oleh karena itu, diharapkan kalian mengisi dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan dan arahan.

Adik-adik cukup memberi tanda (√) pada kolom-kolom yang telah disediakan terhadap pertanyaan dibawah ini, sesuai dengan alternatif jawaban yang telah disediakan.

Keterangan:

- |    |    |                 |     |    |                 |
|----|----|-----------------|-----|----|-----------------|
| I. | SL | : Selalu        | II. | SS | : Sangat Sesuai |
|    | SR | : Sering        |     | S  | : Sesuai        |
|    | KK | : Kadang-Kadang |     | KS | : Kurang Sesuai |
|    | TP | : Tidak Pernah  |     | TS | : Tidak Sesuai  |

**Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental**

I

| No. | Pernyataan   | SL | SR | KK | TP |
|-----|--|----|----|----|----|
| 1.  | Berkonsentrasi pada saat guru menyampaikan materi Mengolah Makanan Kontinental.                            |    |    |    |    |
| 2.  | Belajar Mengolah Makanan Kontinental dengan sungguh-sungguh walaupun tidak diawasi.                        |    |    |    |    |
| 3.  | Dapat menyelesaikan tugas Mengolah Makanan Kontinental yang diberikan guru dengan baik.                    |    |    |    |    |
| 4.  | Mau memperhatikan penjelasan guru dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan serius.           |    |    |    |    |
| 5.  | Belajar meskipun tidak ada tugas pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.                                   |    |    |    |    |
| 6.  | Mengerjakan tugas pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang diberikan guru sebelum batas pengumpulannya. |    |    |    |    |
| 7.  | Sering terlambat dalam mengumpulkan tugas Mengolah Makanan Kontinental yang diberikan guru.                |    |    |    |    |
| 8.  | Mengemukakan pendapat ketika ada diskusi dalam pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.                     |    |    |    |    |
| 9.  | Diam saja jika tidak ditunjuk untuk menjawab pertanyaan dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental.   |    |    |    |    |
| 10. | Berusaha mencari buku-buku lain yang sesuai dengan materi Mengolah Makanan Kontinental.                    |    |    |    |    |
| 11. | Mencari materi Mengolah Makanan Kontinental di internet untuk menambah pengetahuan.                        |    |    |    |    |
| 12. | Merangkum materi pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, yang dianggap penting untuk dipelajari.           |    |    |    |    |
| 13. | Sebelum pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dimulai, telah berada di dalam kelas.                       |    |    |    |    |
| 14. | Belajar materi Mengolah Makanan Kontinental jika saat akan ujian saja.                                     |    |    |    |    |
| 15. | Belajar materi Mengolah Makanan Kontinental jika disuruh.  |    |    |    |    |
| 16. | Mendiskusikan materi Mengolah Makanan  |    |    |    |    |

|     |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|
|     | Kontinental dengan teman untuk saling bertukar wawasan.  |  |  |  |  |
| 17. | Mengobrol dengan teman saat guru sedang menjelaskan materi Mengolah Makanan Kontinental.   |  |  |  |  |
| 18. | Mengantuk saat guru sedang menjelaskan materi Mengolah Makanan Kontinental.  |  |  |  |  |
| 19. | Mengikuti dengan tertib pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.  |  |  |  |  |
| 20. | Mengerjakan tugas Mengolah Makanan Kontinental meskipun teman yang lain tidak mengerjakan.   |  |  |  |  |
| 21. | Mempelajari kembali materi Mengolah Makanan Kontinental yang disampaikan guru, setelah pulang sekolah.                             |  |  |  |  |
| 22. | Berusaha untuk mengetahui tujuan pembelajaran yang hendak dicapai di setiap guru menyampaikan materi Mengolah Makanan Kontinental. |  |  |  |  |
| 23. | Mempelajari buku-buku Mengolah Makanan Kontinental yang disarankan guru untuk dipelajari.  |  |  |  |  |
| 24. | Berusaha memperoleh nilai yang baik dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dengan belajar sungguh-sungguh.                |  |  |  |  |
| 25. | Berusaha menerapkan ilmu mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang di dapat.  |  |  |  |  |

## II

| No. | Pernyataan   | SS | S | KS | TS |
|-----|--|----|---|----|----|
| 26. | Saya lebih tertarik pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dari pada pelajaran lainnya.   |    |   |    |    |
| 27. | Saya merasa pelajaran Mengolah Makanan Kontinental merupakan keahlian yang dibutuhkan untuk masa depan saya.                               |    |   |    |    |
| 28. | Saya selalu senang dan berusaha lebih giat belajar dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental agar dapat memperoleh hasil lebih baik. |    |   |    |    |
| 29. | Senang dan antusias saat proses pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental berlangsung.   |    |   |    |    |
| 30. | Memahami proses pada setiap praktik Mengolah Makanan Kontinental.  |    |   |    |    |

|     |   |  |  |  |  |
|-----|---|--|--|--|--|
| 31. | Senang jika setiap pertemuan pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental selalu ada tugas.                          |  |  |  |  |
| 32. | Jika ada penjelasan materi Mengolah Makanan Kontinental dari guru yang kurang bisa dipahami, saya akan bertanya.  |  |  |  |  |
| 33. | Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental sulit dipelajari karena banyak menggunakan bahasa asing.                   |  |  |  |  |
| 34. | Bahan yang digunakan dalam Mengolah Makanan Kontinental sulit dihafal.  |  |  |  |  |
| 35. | Materi Mengolah Makanan Kontinental yang dipelajari sangat banyak sehingga saya tidak mengingatnya secara detail. |  |  |  |  |



LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN ANGKET  
MEDIA DAN METODE YANG DIGUNAKAN GURU DALAM KBM

Judul:  
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL  
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI

---

Identitas Siswa

Nama :

Kelas :

Tanggal :

Dimohon adik-adik untuk mengisi angket ini. Angket ini mengenai media dan metode yang digunakan guru dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Angket ini murni untuk keperluan *study* dan tidak berpengaruh terhadap nilai adik-adik semua. Oleh karena itu, diharapkan kalian mengisi dengan sebenar-benarnya tanpa ada tekanan dan arahan.

Adik-adik cukup memberi tanda (√) pada kolom-kolom yang telah disediakan terhadap pertanyaan dibawah ini, sesuai dengan alternative jawaban yang telah disediakan.

Keterangan:

- I.     SL     : Selalu  
       SR     : Sering  
       KK     : Kadang-Kadang  
       TP     : Tidak Pernah

**Angket Penelitian Media Dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam  
Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental**

| No. | Pernyataan   | SL | SR | KK | TP |
|-----|--|----|----|----|----|
| 1.  | Guru menggunakan media pembelajaran pada saat kegiatan belajar mengajar teori Mengolah Makanan Kontinental di kelas. |    |    |    |    |
| 2.  | Guru menggunakan media power point saat mengajar teori Mengolah Makanan Kontinental.                                 |    |    |    |    |
| 3.  | Guru menggunakan media Over Head Projektor saat mengajar teori Mengolah Makanan Kontinental.                         |    |    |    |    |
| 4.  | Guru menggunakan media film atau video saat mengajar teori Mengolah Makanan Kontinental.                             |    |    |    |    |
| 5.  | Guru menggunakan media gambar saat mengajar teori maupun praktik Mengolah Makanan Kontinental.                       |    |    |    |    |
| 6.  | Guru menggunakan media produk makanan sebagai contoh saat mengajar praktik Mengolah Makanan Kontinental.             |    |    |    |    |
| 7.  | Media pembelajaran pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental kurang bervariasi dan kurang menarik.                 |    |    |    |    |
| 8.  | Saya tidak suka dengan media pembelajaran yang digunakan oleh guru pada pelajaran Mengolah Makanan kontinental.      |    |    |    |    |
| 9.  | Guru menggabungkan beberapa media pembelajaran dalam penyampaian materi Mengolah Makanan Kontinental.                |    |    |    |    |
| 10. | Saya senang dengan cara mengajar guru pada pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.                                   |    |    |    |    |
| 11. | Saya senang dengan materi Mengolah Makanan Kontinental yang disampaikan oleh guru.                                   |    |    |    |    |
| 12. | Saya tidak senang dengan materi Mengolah Makanan Kontinental yang disampaikan oleh guru.                             |    |    |    |    |
| 13. | Tampilan media pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang digunakan guru sangat menarik.                         |    |    |    |    |
| 14. | Saya bosan dengan pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang disampaikan guru.                                      |    |    |    |    |
| 15. | Tulisan yang ada dalam media pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat dibaca dengan jelas.                    |    |    |    |    |
| 16. | Warna dalam media pembelajaran Mengolah  |    |    |    |    |



|     |  |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|--|--|
|     | Makanan Kontinental yang ditampilkan bervariasi dan menarik.   |  |  |  |  |
| 17. | Gambar yang ditampilkan dalam media pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental sangat jelas.                                  |  |  |  |  |
| 18. | Guru membawa contoh benda langsung dalam pengenalan peralatan Mengolah Makanan Kontinental.                                  |  |  |  |  |
| 19. | Penggunaan media pembelajaran dapat memperjelas materi Mengolah Makanan Kontinental yang disampaikan.                        |  |  |  |  |
| 20. | Penggunaan media pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dapat menarik perhatian siswa.                                    |  |  |  |  |
| 21. | Saya tertarik dengan media pembelajaran yang disampaikan oleh guru pangampu Mengolah Makanan Kontinental.                    |  |  |  |  |
| 22. | Dalam menyampaikan materi Mengolah Makanan Kontinental guru menggunakan metode simulasi.                                     |  |  |  |  |
| 23. | Dalam menyampaikan materi Mengolah Makanan Kontinental guru menggunakan metode demonstrasi.                                  |  |  |  |  |
| 24. | Dalam menyampaikan materi Mengolah Makanan Kontinental guru menggunakan metode ceramah.                                      |  |  |  |  |
| 25. | Dalam menyampaikan materi Mengolah Makanan Kontinental guru menggunakan metode diskusi.                                      |  |  |  |  |
| 26. | Penggunaan metode pembelajaran dapat memperjelas materi Mengolah Makanan Kontinental yang disampaikan.                       |  |  |  |  |
| 27. | Penggunaan metode pembelajaran yang digunakan dapat menarik perhatian siswa dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental. |  |  |  |  |
| 28. | Siswa kurang memahami materi Mengolah Makanan Kontinental dengan metode yang sering digunakan guru.                          |  |  |  |  |
| 29. | Metode pembelajaran yang digunakan guru kurang menarik minat saya dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental dikelas.   |  |  |  |  |
| 30. | Metode yang digunakan guru dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental kurang inovasi.                                   |  |  |  |  |

**HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS ANGKET MINAT SISWA  
TERHADAP MATA PELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL**

**A. Kolerasi *Product Moment***

| Item-Total Statistics |                               |                                   |                                      |  |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
|                       | Scale Mean if<br>Item Deleted | Scale Variance if<br>Item Deleted | Corrected Item-<br>Total Correlation | Cronbach's<br>Alpha if Item<br>Deleted |
| VAR00001              | 85.7333                       | 545.030                           | .247                                 | .956                                   |
| VAR00002              | 85.6333                       | 530.723                           | .483                                 | .955                                   |
| VAR00003              | 85.6667                       | 529.264                           | .459                                 | .955                                   |
| VAR00004              | 85.9333                       | 531.099                           | .445                                 | .955                                   |
| VAR00005              | 86.1000                       | 532.093                           | .561                                 | .955                                   |
| VAR00006              | 85.8000                       | 520.234                           | .632                                 | .954                                   |
| VAR00007              | 86.0000                       | 521.034                           | .651                                 | .954                                   |
| VAR00008              | 85.7000                       | 525.390                           | .655                                 | .954                                   |
| VAR00009              | 86.7000                       | 541.045                           | .329                                 | .956                                   |
| VAR00010              | 85.6333                       | 523.344                           | .733                                 | .954                                   |
| VAR00011              | 86.0000                       | 525.793                           | .443                                 | .956                                   |
| VAR00012              | 85.6667                       | 529.264                           | .631                                 | .954                                   |
| VAR00013              | 85.9667                       | 526.723                           | .517                                 | .955                                   |
| VAR00014              | 86.3667                       | 516.585                           | .615                                 | .954                                   |
| VAR00015              | 87.0000                       | 538.690                           | .367                                 | .956                                   |
| VAR00016              | 86.1000                       | 533.541                           | .522                                 | .955                                   |
| VAR00017              | 86.2000                       | 508.648                           | .712                                 | .954                                   |
| VAR00018              | 86.5667                       | 515.151                           | .712                                 | .954                                   |
| VAR00019              | 86.1333                       | 516.464                           | .664                                 | .954                                   |
| VAR00020              | 86.1333                       | 503.982                           | .842                                 | .952                                   |
| VAR00021              | 86.2667                       | 512.478                           | .711                                 | .954                                   |
| VAR00022              | 85.7333                       | 517.513                           | .746                                 | .953                                   |
| VAR00023              | 86.1667                       | 518.351                           | .706                                 | .954                                   |
| VAR00024              | 86.3333                       | 511.402                           | .847                                 | .953                                   |

|          |         |         |      |      |
|----------|---------|---------|------|------|
| VAR00025 | 86.4667 | 534.189 | .570 | .955 |
| VAR00026 | 86.1000 | 518.024 | .711 | .954 |
| VAR00027 | 85.9333 | 510.340 | .811 | .953 |
| VAR00028 | 86.3333 | 509.333 | .865 | .952 |
| VAR00029 | 86.0000 | 536.069 | .350 | .956 |
| VAR00030 | 86.0333 | 527.206 | .450 | .956 |
| VAR00031 | 86.1000 | 523.541 | .637 | .954 |
| VAR00032 | 85.7667 | 532.944 | .502 | .955 |
| VAR00033 | 85.6333 | 513.757 | .720 | .954 |
| VAR00034 | 86.1667 | 509.040 | .852 | .953 |
| VAR00035 | 86.3333 | 532.506 | .382 | .956 |

## B. Reliabilitas

### Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| .956             | 35         |

**HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS ANGKET MEDIA DAN  
METODE YANG DIGUNAKAN GURU TERHADAP MATA PELAJARAN  
MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL**

**A. Kolerasi *Product Moment***

| Item-Total Statistics |                               |                                   |                                      |  |
|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
|                       | Scale Mean if<br>Item Deleted | Scale Variance if<br>Item Deleted | Corrected Item-<br>Total Correlation | Cronbach's<br>Alpha if Item<br>Deleted |
| VAR00001              | 73.9000                       | 184.921                           | .400                                 | .896                                   |
| VAR00002              | 74.2000                       | 183.062                           | .547                                 | .894                                   |
| VAR00003              | 75.2000                       | 180.372                           | .499                                 | .894                                   |
| VAR00004              | 74.3667                       | 183.068                           | .478                                 | .895                                   |
| VAR00005              | 74.0000                       | 183.517                           | .531                                 | .894                                   |
| VAR00006              | 74.5000                       | 185.638                           | .397                                 | .896                                   |
| VAR00007              | 74.8667                       | 182.051                           | .355                                 | .898                                   |
| VAR00008              | 74.7000                       | 178.769                           | .433                                 | .896                                   |
| VAR00009              | 74.0667                       | 180.823                           | .439                                 | .895                                   |
| VAR00010              | 73.7333                       | 181.582                           | .445                                 | .895                                   |
| VAR00011              | 73.5000                       | 185.569                           | .374                                 | .896                                   |
| VAR00012              | 74.7667                       | 176.806                           | .540                                 | .893                                   |
| VAR00013              | 74.0333                       | 182.723                           | .494                                 | .894                                   |
| VAR00014              | 75.0667                       | 185.030                           | .342                                 | .897                                   |
| VAR00015              | 73.7333                       | 181.651                           | .484                                 | .894                                   |
| VAR00016              | 74.2000                       | 179.614                           | .579                                 | .893                                   |
| VAR00017              | 73.8333                       | 184.902                           | .424                                 | .896                                   |
| VAR00018              | 74.4333                       | 183.495                           | .378                                 | .896                                   |
| VAR00019              | 73.7000                       | 184.562                           | .355                                 | .897                                   |
| VAR00020              | 73.8000                       | 180.648                           | .501                                 | .894                                   |
| VAR00021              | 73.7667                       | 180.392                           | .610                                 | .893                                   |
| VAR00022              | 74.6000                       | 186.248                           | .387                                 | .896                                   |
| VAR00023              | 74.8000                       | 181.338                           | .582                                 | .893                                   |

|          |         |         |      |      |
|----------|---------|---------|------|------|
| VAR00024 | 74.5667 | 179.978 | .536 | .893 |
| VAR00025 | 74.0333 | 186.171 | .357 | .897 |
| VAR00026 | 73.6333 | 183.137 | .613 | .893 |
| VAR00027 | 73.7000 | 181.459 | .533 | .894 |
| VAR00028 | 74.5000 | 181.569 | .381 | .897 |
| VAR00029 | 74.4667 | 178.671 | .437 | .896 |
| VAR00030 | 74.5333 | 178.326 | .440 | .896 |

## B. Reliabilitas

### Reliability Statistics

|                  |            |
|------------------|------------|
| Cronbach's Alpha | N of Items |
| .898             | 30         |

**HASIL ANALISIS PENELITIAN ANGKET MINAT SISWA SERTA MEDIA  
DAN METODE YANG DIGUNAKAN GURU DALAM MATA PELAJARAN  
MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL**

**A. Distribusi Frekuensi**

| Statistics         |         |                                 |                                    |
|--------------------|---------|---------------------------------|------------------------------------|
|                    |         | HasilPenelitianAngketMinatSiswa | HasilPenelitianAngketMediaDanMedia |
| N                  | Valid   | 32                              | 32                                 |
|                    | Missing | 0                               | 0                                  |
| Mean               |         | 85.9375                         | 63.3438                            |
| Std. Error of Mean |         | 1.25879                         | .76544                             |
| Median             |         | 85.0000                         | 64.0000                            |
| Mode               |         | 78.00 <sup>a</sup>              | 65.00                              |
| Std. Deviation     |         | 7.12079                         | 4.33001                            |
| Variance           |         | 50.706                          | 18.749                             |
| Range              |         | 27.00                           | 17.00                              |
| Minimum            |         | 73.00                           | 56.00                              |
| Maximum            |         | 100.00                          | 73.00                              |
| Sum                |         | 2750.00                         | 2027.00                            |

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

**B. Tabel Frekuensi**

| HasilPenelitianAngketMinatSiswa |    |           |         |                    |
|---------------------------------|----|-----------|---------|--------------------|
|                                 |    | Frequency | Percent | Valid Percent      |
| Valid                           | 73 | 1         | 3.1     | 3.1                |
|                                 | 77 | 1         | 3.1     | 3.1                |
|                                 | 78 | 3         | 9.4     | 9.4                |
|                                 |    |           |         | Cumulative Percent |
|                                 |    |           |         | 3.1                |
|                                 |    |           |         | 6.2                |
|                                 |    |           |         | 15.6               |

|       |    |       |       |       |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 79    | 2  | 6.2   | 6.2   | 21.9  |
| 80    | 2  | 6.2   | 6.2   | 28.1  |
| 81    | 1  | 3.1   | 3.1   | 31.2  |
| 82    | 2  | 6.2   | 6.2   | 37.5  |
| 83    | 1  | 3.1   | 3.1   | 40.6  |
| 84    | 2  | 6.2   | 6.2   | 46.9  |
| 85    | 2  | 6.2   | 6.2   | 53.1  |
| 86    | 3  | 9.4   | 9.4   | 62.5  |
| 87    | 1  | 3.1   | 3.1   | 65.6  |
| 89    | 1  | 3.1   | 3.1   | 68.8  |
| 90    | 1  | 3.1   | 3.1   | 71.9  |
| 91    | 1  | 3.1   | 3.1   | 75.0  |
| 93    | 3  | 9.4   | 9.4   | 84.4  |
| 95    | 1  | 3.1   | 3.1   | 87.5  |
| 97    | 1  | 3.1   | 3.1   | 90.6  |
| 98    | 2  | 6.2   | 6.2   | 96.9  |
| 100   | 1  | 3.1   | 3.1   | 100.0 |
| Total | 32 | 100.0 | 100.0 |       |

HasilPenelitianAngketMediaDanMedia

|       |    | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative<br>Percent |
|-------|----|-----------|---------|---------------|-----------------------|
| Valid | 56 | 2         | 6.2     | 6.2           | 6.2                   |
|       | 57 | 2         | 6.2     | 6.2           | 12.5                  |
|       | 58 | 1         | 3.1     | 3.1           | 15.6                  |
|       | 59 | 3         | 9.4     | 9.4           | 25.0                  |
|       | 60 | 1         | 3.1     | 3.1           | 28.1                  |
|       | 61 | 2         | 6.2     | 6.2           | 34.4                  |
|       | 62 | 1         | 3.1     | 3.1           | 37.5                  |
|       | 63 | 3         | 9.4     | 9.4           | 46.9                  |

|       |    |       |       |       |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 64    | 3  | 9.4   | 9.4   | 56.2  |
| 65    | 4  | 12.5  | 12.5  | 68.8  |
| 66    | 3  | 9.4   | 9.4   | 78.1  |
| 67    | 2  | 6.2   | 6.2   | 84.4  |
| 68    | 1  | 3.1   | 3.1   | 87.5  |
| 69    | 2  | 6.2   | 6.2   | 93.8  |
| 70    | 1  | 3.1   | 3.1   | 96.9  |
| 73    | 1  | 3.1   | 3.1   | 100.0 |
| Total | 32 | 100.0 | 100.0 |       |

### C. Perhitungan Kategori

**Statistics**

|   |         | HasilPenelitianAngketMinatSiswa_1 | HasilPenelitianMediaDanMetode_2 |
|---|---------|-----------------------------------|---------------------------------|
| N | Valid   | 32                                | 32                              |
|   | Missing | 0                                 | 0                               |

**HasilPenelitianAngketMinatSiswa\_1**

|       |            | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid | Baik       | 25        | 78.1    | 78.1          | 78.1               |
|       | Cukup Baik | 7         | 21.9    | 21.9          | 100.0              |
|       | Total      | 32        | 100.0   | 100.0         |                    |

**HasilPenelitianAngketMediaDanMetode\_2**

|       |            | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|-------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid | Baik       | 14        | 43.8    | 43.8          | 43.8               |
|       | Cukup Baik | 18        | 56.2    | 56.2          | 100.0              |
|       | Total      | 32        | 100.0   | 100.0         |                    |



**HASIL ANALISIS NILAI AKHIR SEMESTER 1 KELAS XI TATA BOGA 1**

**PADA MATA PELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL**

**A. Distribusi Frekuensi**

| Statistics  |         |         |
|---|---------|---------|
| NilaiAkhirXITataBogaSemester1MengolahMakananKontinental |         |         |
| N   | Valid   | 32      |
|   | Missing | 0       |
| Mean  |         | 84.1875 |
| Std. Error of Mean                                      |         | .68750  |
| Median  |         | 85.0000 |
| Mode  |         | 86.00   |
| Std. Deviation  |         | 3.88909 |
| Variance  |         | 15.125  |
| Range   |         | 15.00   |
| Minimum   |         | 77.00   |
| Maximum   |         | 92.00   |
| Sum   |         | 2694.00 |
| Percentiles   | 25      | 81.0000 |
|   | 50      | 85.0000 |
|   | 75      | 87.7500 |

**B. Tabel Frekuensi**

| NilaiAkhirXITataBogaSemester1MengolahMakananKontinental |    |           |         |                    |
|---|----|-----------|---------|--------------------|
|   |    | Frequency | Percent | Cumulative Percent |
| Valid   | 77 | 1         | 3.1     | 3.1                |

|       |    |       |       |       |
|-------|----|-------|-------|-------|
| 78    | 1  | 3.1   | 3.1   | 6.2   |
| 79    | 2  | 6.2   | 6.2   | 12.5  |
| 80    | 3  | 9.4   | 9.4   | 21.9  |
| 81    | 3  | 9.4   | 9.4   | 31.2  |
| 82    | 3  | 9.4   | 9.4   | 40.6  |
| 83    | 1  | 3.1   | 3.1   | 43.8  |
| 85    | 4  | 12.5  | 12.5  | 56.2  |
| 86    | 5  | 15.6  | 15.6  | 71.9  |
| 87    | 1  | 3.1   | 3.1   | 75.0  |
| 88    | 4  | 12.5  | 12.5  | 87.5  |
| 89    | 2  | 6.2   | 6.2   | 93.8  |
| 90    | 1  | 3.1   | 3.1   | 96.9  |
| 92    | 1  | 3.1   | 3.1   | 100.0 |
| Total | 32 | 100.0 | 100.0 |       |

### C. Perhitungan Kategori

| NilaiAkhirSiswaXITataBogaSemester1MengolahMakananKontinental_1 |            |           |         |               |                    |
|--|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
|  |            | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
| Valid  | Baik       | 8         | 25.0    | 25.0          | 25.0               |
|  | Cukup Baik | 14        | 43.8    | 43.8          | 68.8               |
|  | Kurang     | 10        | 31.2    | 31.2          | 100.0              |
|  | Total      | 32        | 100.0   | 100.0         |                    |

**ANALISIS DESKRIPTIF**  
**EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN**  
**KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 WONOSARI**

**A. Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental**

1. Jumlah Kelas Interval

$$\begin{aligned} K &= 1 + 3,3 \log n \\ &= 1 + 3,3 \log 32 \\ &= 1 + 3,3 (1,51) \\ &= 1 + 4,983 \\ &= 5,983 \text{ atau } 6 \end{aligned}$$

2. Rentang Data

$$\begin{aligned} \text{Rentang Data} &= \text{Data tertinggi} - \text{data terendah} \\ &= 100 - 73 \\ &= 27 \end{aligned}$$

3. Panjang Kelas

$$\text{Panjang kelas} = 27:6 = 4,5 \text{ atau } 5$$

| Kelas Interval | Frekuensi |            |           |
|----------------|-----------|------------|-----------|
|                | Absolute  | Relative % | Kumulatif |
| 73-77          | 2         | 6,25%      | 2         |
| 78-82          | 10        | 31,25%     | 12        |
| 83-87          | 9         | 28,13%     | 21        |
| 88-92          | 3         | 9,37%      | 24        |
| 93-97          | 5         | 15,63%     | 29        |
| 98-102         | 3         | 9,37%      | 32        |
|                | 32        | 100%       |           |

#### 4. Kategori

Pengelompokkan kategori minat siswa terhadap mata pelajaran

Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari adalah

sebagai berikut:

$M_i + 1,5 (SD_i)$  ke atas : Sangat Baik

$M_i$  s/d  $M_i + 1,5 (SD_i)$  : Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  s/d  $M_i$  : Cukup Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  ke bawah : Kurang Baik

Skor Maximum =  $32 \times 4 = 128$

Skor Minimum =  $32 \times 1 = 32$

$M_{Ideal} = \frac{1}{2} (\text{skor maximum} + \text{skor minimum})$   
 $= \frac{1}{2} (128 + 32)$   
 $= \frac{1}{2} (160)$   
 $= 80$

$SD_{Ideal} = \frac{1}{6} (\text{skor maximum} - \text{skor minimum})$   
 $= \frac{1}{6} (128 - 32)$   
 $= \frac{1}{6} (96)$   
 $= 16$

Kategori Sangat Baik =  $> M_i + 1,5 SD_i$   
 $= > 80 + 1,5 (16)$   
 $= > 80 + 24$   
 $= > 104$

Kategori Baik =  $M_i$  s/d  $M_i + 1,5 (SD_i)$

$$= 80 \text{ s/d } 80 + 1,5 (16)$$

$$= 80 \text{ s/d } 80 + 24$$

$$= 80 \text{ s/d } 104$$

$$\text{Kategori Cukup Baik} = Mi - 1,5 (SDi) \text{ s/d } Mi$$

$$= 80 - 1,5 (16) \text{ s/d } 80$$

$$= 80 - 24 \text{ s/d } 80$$

$$= 56 \text{ s/d } 80$$

$$\text{Kategori Kurang Baik} = < Mi - 1,5 (SDi)$$

$$= < 80 - 1,5 (16)$$

$$= < 80 - 24$$

$$= < 56$$

## B. Angket Media Dan Metode Yang Digunakan Guru Dalam Mata

### Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

#### 1. Jumlah Kelas Interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$= 1 + 3,3 \log 32$$

$$= 1 + 3,3 (1,51)$$

$$= 1 + 4,983$$

$$= 5,983 \text{ atau } 6$$

#### 2. Rentang Data

$$\text{Rentang Data} = \text{Data tertinggi} - \text{data terendah}$$

$$= 73 - 56$$

$$= 17$$

### 3. Panjang Kelas

$$\text{Panjang kelas} = 17:6 = 2,83 \text{ atau } 3$$

| Kelas Interval | Frekuensi |            |           |
|----------------|-----------|------------|-----------|
|                | Absolute  | Relative % | Kumulatif |
| 56-58          | 5         | 15,63%     | 5         |
| 59-61          | 6         | 18,75%     | 11        |
| 62-64          | 7         | 21,87%     | 18        |
| 65-68          | 10        | 31,25%     | 28        |
| 69-71          | 3         | 9,37%      | 31        |
| 72-74          | 1         | 3,13%      | 32        |
|                | 32        | 100%       |           |

### 4. Kategori

Pengelompokkan kategori minat siswa terhadap mata pelajaran

Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari adalah

sebagai berikut:

$M_i + 1,5 (SD_i)$  ke atas : Sangat Baik

$M_i$  s/d  $M_i + 1,5 (SD_i)$  : Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  s/d  $M_i$  : Cukup Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  ke bawah : Kurang Baik

$$\text{Skor Maximum} = 26 \times 4 = 104$$

$$\text{Skor Minimum} = 26 \times 1 = 26$$

$$M \text{ Ideal} = \frac{1}{2} (\text{skor maximum} + \text{skor minimum})$$

$$= \frac{1}{2} (104 + 26)$$

$$= \frac{1}{2} (130)$$

$$= 65$$

$$SD \text{ Ideal} = \frac{1}{6} (\text{skor maximum} - \text{skor minimum})$$

$$= \frac{1}{6} (104 - 26)$$

$$= 1/6 (78)$$

$$= 13$$

$$\text{Kategori Sangat Baik} = > M_i + 1,5 \text{ SD}_i$$

$$= > 65 + 1,5 (13)$$

$$= > 65 + 19,5$$

$$= > 84,5$$

$$\text{Kategori Baik} = M_i \text{ s/d } M_i + 1,5 (\text{SD}_i)$$

$$= 65 \text{ s/d } 65 + 1,5 (13)$$

$$= 65 \text{ s/d } 65 + 19,5$$

$$= 65 \text{ s/d } 84,5$$

$$\text{Kategori Cukup Baik} = M_i - 1,5 (\text{SD}_i) \text{ s/d } M_i$$

$$= 65 - 1,5 (13) \text{ s/d } 65$$

$$= 65 - 19,5 \text{ s/d } 65$$

$$= 45,5 \text{ s/d } 65$$

$$\text{Kategori Kurang Baik} = < M_i - 1,5 (\text{SD}_i)$$

$$= < 65 - 1,5 (13)$$

$$= < 65 - 19,5$$

$$= < 45,5$$

### C. Nilai Akhir Siswa Kelas XI Tata Boga 1 Semester 1

#### 1. Jumlah Kelas Interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$= 1 + 3,3 \log 32$$

$$= 1 + 3,3 (1,51)$$

$$= 1 + 4,983$$

$$= 5,983 \text{ atau } 6$$

## 2. Rentang Data

Rentang Data = Data tertinggi – data terendah

$$= 92 - 77$$

$$= 15$$

## 3. Panjang Kelas

$$\text{Panjang kelas} = 15:6 = 2,5 \text{ atau } 3$$

| Kelas Interval | Frekuensi |            |           |
|----------------|-----------|------------|-----------|
|                | Absolute  | Relative % | Komulatif |
| 77-79          | 4         | 12,5%      | 4         |
| 80-82          | 9         | 28,13%     | 13        |
| 83-85          | 5         | 15,62%     | 18        |
| 86-88          | 10        | 31,25%     | 28        |
| 89-91          | 3         | 9,37%      | 31        |
| 92-94          | 1         | 3,13%      | 32        |
|                | 32        | 100%       |           |

## 4. Kategori

Pengelompokkan kategori minat siswa terhadap mata pelajaran

Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 3 Wonosari adalah

sebagai berikut:

$M_i + 1,5 (SD_i)$  ke atas : Sangat Baik

$M_i$  s/d  $M_i + 1,5 (SD_i)$  : Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  s/d  $M_i$  : Cukup Baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  ke bawah : Kurang Baik

Nilai Maximum = 100

Nilai Minimum = 75



$$\begin{aligned}
 M \text{ Ideal} &= \frac{1}{2} (\text{skor maximum} + \text{skor minimum}) \\
 &= \frac{1}{2} (100 + 75) \\
 &= \frac{1}{2} (175) \\
 &= 87,5
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 SD \text{ Ideal} &= \frac{1}{6} (\text{skor maximum} - \text{skor minimum}) \\
 &= \frac{1}{6} (100 - 75) \\
 &= \frac{1}{6} (25) \\
 &= 4,17
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori Sangat Baik} &= > M_i + 1,5 SD_i \\
 &= > 87,5 + 1,5 (4,17) \\
 &= > 87,5 + 6,25 \\
 &= > 93,75
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori Baik} &= M_i \text{ s/d } M_i + 1,5 (SD_i) \\
 &= 87,5 \text{ s/d } 87,5 + 1,5 (4,17) \\
 &= 87,5 \text{ s/d } 87,5 + 6,25 \\
 &= 87,5 \text{ s/d } 93,75
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori Cukup Baik} &= M_i - 1,5 (SD_i) \text{ s/d } M_i \\
 &= 87,5 - 1,5 (4,17) \text{ s/d } 87,5 \\
 &= 87,5 - 6,25 \text{ s/d } 87,5 \\
 &= 81,25 \text{ s/d } 87,5
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori Kurang Baik} &= < M_i - 1,5 (SD_i) \\
 &= < 87,5 - 1,5 (4,17) \\
 &= < 87,5 - 6,25 \\
 &= < 81,25
 \end{aligned}$$



# HASIL UJI VALIDITAS ANKET MINAT SISWA

## VALIDITAS

Item-Total Statistics

|          | Scale Mean if<br>Item Deleted | Scale Variance if<br>Item Deleted | Corrected Item-<br>Total Correlation | Cronbach's<br>Alpha if Item<br>Deleted |
|----------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| VAR00001 | 85.7333                       | 545.030                           | .247                                 | .956                                   |
| VAR00002 | 85.6333                       | 530.723                           | .483                                 | .955                                   |
| VAR00003 | 85.6667                       | 529.264                           | .459                                 | .955                                   |
| VAR00004 | 85.9333                       | 531.099                           | .445                                 | .955                                   |
| VAR00005 | 86.1000                       | 532.093                           | .561                                 | .955                                   |
| VAR00006 | 85.8000                       | 520.234                           | .632                                 | .954                                   |
| VAR00007 | 86.0000                       | 521.034                           | .651                                 | .954                                   |
| VAR00008 | 85.7000                       | 525.390                           | .655                                 | .954                                   |
| VAR00009 | 86.7000                       | 541.045                           | .329                                 | .956                                   |
| VAR00010 | 85.6333                       | 523.344                           | .733                                 | .954                                   |
| VAR00011 | 86.0000                       | 525.793                           | .443                                 | .956                                   |
| VAR00012 | 85.6667                       | 529.264                           | .631                                 | .954                                   |
| VAR00013 | 85.9667                       | 526.723                           | .517                                 | .955                                   |
| VAR00014 | 86.3667                       | 516.585                           | .615                                 | .954                                   |
| VAR00015 | 87.0000                       | 538.690                           | .367                                 | .956                                   |
| VAR00016 | 86.1000                       | 533.541                           | .522                                 | .955                                   |
| VAR00017 | 86.2000                       | 508.648                           | .712                                 | .954                                   |
| VAR00018 | 86.5667                       | 515.151                           | .712                                 | .954                                   |
| VAR00019 | 86.1333                       | 516.464                           | .664                                 | .954                                   |
| VAR00020 | 86.1333                       | 503.982                           | .842                                 | .952                                   |
| VAR00021 | 86.2667                       | 512.478                           | .711                                 | .954                                   |
| VAR00022 | 85.7333                       | 517.513                           | .746                                 | .953                                   |
| VAR00023 | 86.1667                       | 518.351                           | .706                                 | .954                                   |
| VAR00024 | 86.3333                       | 511.402                           | .847                                 | .953                                   |
| VAR00025 | 86.4667                       | 534.189                           | .570                                 | .955                                   |
| VAR00026 | 86.1000                       | 518.024                           | .711                                 | .954                                   |
| VAR00027 | 85.9333                       | 510.340                           | .811                                 | .953                                   |
| VAR00028 | 86.3333                       | 509.333                           | .865                                 | .952                                   |
| VAR00029 | 86.0000                       | 536.069                           | .350                                 | .956                                   |
| VAR00030 | 86.0333                       | 527.206                           | .450                                 | .956                                   |
| VAR00031 | 86.1000                       | 523.541                           | .637                                 | .954                                   |

|          |         |         |      |      |
|----------|---------|---------|------|------|
| VAR00032 | 85.7667 | 532.944 | .502 | .955 |
| VAR00033 | 85.6333 | 513.757 | .720 | .954 |
| VAR00034 | 86.1667 | 509.040 | .852 | .953 |
| VAR00035 | 86.3333 | 532.506 | .382 | .956 |

## RELIABILITAS

### Case Processing Summary

|       |                       | N  | %     |
|-------|-----------------------|----|-------|
| Cases | Valid                 | 30 | 100.0 |
|       | Excluded <sup>a</sup> | 0  | .0    |
|       | Total                 | 30 | 100.0 |

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

### Reliability Statistics

|                  |            |
|------------------|------------|
| Cronbach's Alpha | N of Items |
| .956             | 35         |

# UJI VALIDITAS ANGKET MEDIA DAN METODE

## VALIDITAS

Item-Total Statistics

|          | Scale Mean if<br>Item Deleted | Scale Variance if<br>Item Deleted | Corrected Item-<br>Total Correlation | Cronbach's<br>Alpha if Item<br>Deleted |
|----------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| VAR00001 | 73.9000                       | 184.921                           | .400                                 | .896                                   |
| VAR00002 | 74.2000                       | 183.062                           | .547                                 | .894                                   |
| VAR00003 | 75.2000                       | 180.372                           | .499                                 | .894                                   |
| VAR00004 | 74.3667                       | 183.068                           | .478                                 | .895                                   |
| VAR00005 | 74.0000                       | 183.517                           | .531                                 | .894                                   |
| VAR00006 | 74.5000                       | 185.638                           | .397                                 | .896                                   |
| VAR00007 | 74.8667                       | 182.051                           | .355                                 | .898                                   |
| VAR00008 | 74.7000                       | 178.769                           | .433                                 | .896                                   |
| VAR00009 | 74.0667                       | 180.823                           | .439                                 | .895                                   |
| VAR00010 | 73.7333                       | 181.582                           | .445                                 | .895                                   |
| VAR00011 | 73.5000                       | 185.569                           | .374                                 | .896                                   |
| VAR00012 | 74.7667                       | 176.806                           | .540                                 | .893                                   |
| VAR00013 | 74.0333                       | 182.723                           | .494                                 | .894                                   |
| VAR00014 | 75.0667                       | 185.030                           | .342                                 | .897                                   |
| VAR00015 | 73.7333                       | 181.651                           | .484                                 | .894                                   |
| VAR00016 | 74.2000                       | 179.614                           | .579                                 | .893                                   |
| VAR00017 | 73.8333                       | 184.902                           | .424                                 | .896                                   |
| VAR00018 | 74.4333                       | 183.495                           | .378                                 | .896                                   |
| VAR00019 | 73.7000                       | 184.562                           | .355                                 | .897                                   |
| VAR00020 | 73.8000                       | 180.648                           | .501                                 | .894                                   |
| VAR00021 | 73.7667                       | 180.392                           | .610                                 | .893                                   |
| VAR00022 | 74.6000                       | 186.248                           | .387                                 | .896                                   |
| VAR00023 | 74.8000                       | 181.338                           | .582                                 | .893                                   |
| VAR00024 | 74.5667                       | 179.978                           | .536                                 | .893                                   |
| VAR00025 | 74.0333                       | 186.171                           | .357                                 | .897                                   |
| VAR00026 | 73.6333                       | 183.137                           | .613                                 | .893                                   |
| VAR00027 | 73.7000                       | 181.459                           | .533                                 | .894                                   |
| VAR00028 | 74.5000                       | 181.569                           | .381                                 | .897                                   |
| VAR00029 | 74.4667                       | 178.671                           | .437                                 | .896                                   |
| VAR00030 | 74.5333                       | 178.326                           | .440                                 | .896                                   |

## RELIABILITAS

**Case Processing Summary**

|       |                       | N  | %     |
|-------|-----------------------|----|-------|
| Cases | Valid                 | 30 | 100.0 |
|       | Excluded <sup>a</sup> | 0  | .0    |
|       | Total                 | 30 | 100.0 |

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

|                  |            |
|------------------|------------|
| Cronbach's Alpha | N of Items |
| .898             | 30         |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 3 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 1 |
| 4 | 3 | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 1 | 3 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 0 | 1 | 3 |
| 3 | 4 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 3 | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 1 | 3 |
| 3 | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 | 0 | 1 | 3 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 0 | 1 | 3 |
| 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 2 |
| 3 | 2 | 0 | 2 | 3 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 0 | 2 | 3 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 4 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 2 |
| 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 4 | 2 | 1 | 4 | 4 | 4 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 0 | 1 | 2 |
| 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 0 | 1 | 3 |
| 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 2 | 0 | 1 | 2 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 0 | 3 | 2 |

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 4 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 3 | 2 | 0 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| 3 | 4 | 2 | 3 | 0 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| 4 | 4 | 1 | 3 | 0 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 3 | 3 | 4 | 2 |
| 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 2 | 3 | 2 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 2 | 3 | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 2 | 3 | 1 | 2 | 0 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 3 | 2 |
| 3 | 3 | 1 | 2 | 0 | 4 | 3 | 4 | 2 |
| 2 | 1 | 2 | 2 | 0 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| 4 | 4 | 1 | 3 | 0 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| 4 | 4 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 | 4 | 2 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 4 | 2 | 3 | 2 |
| 2 | 4 | 1 | 2 | 0 | 2 | 3 | 2 | 1 |
| 3 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| 2 | 3 | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 4 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 1 |
| 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 2 | 3 | 4 | 2 |
| 2 | 3 | 2 | 3 | 0 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 3 | 3 | 1 | 3 | 0 | 3 | 2 | 3 | 3 |



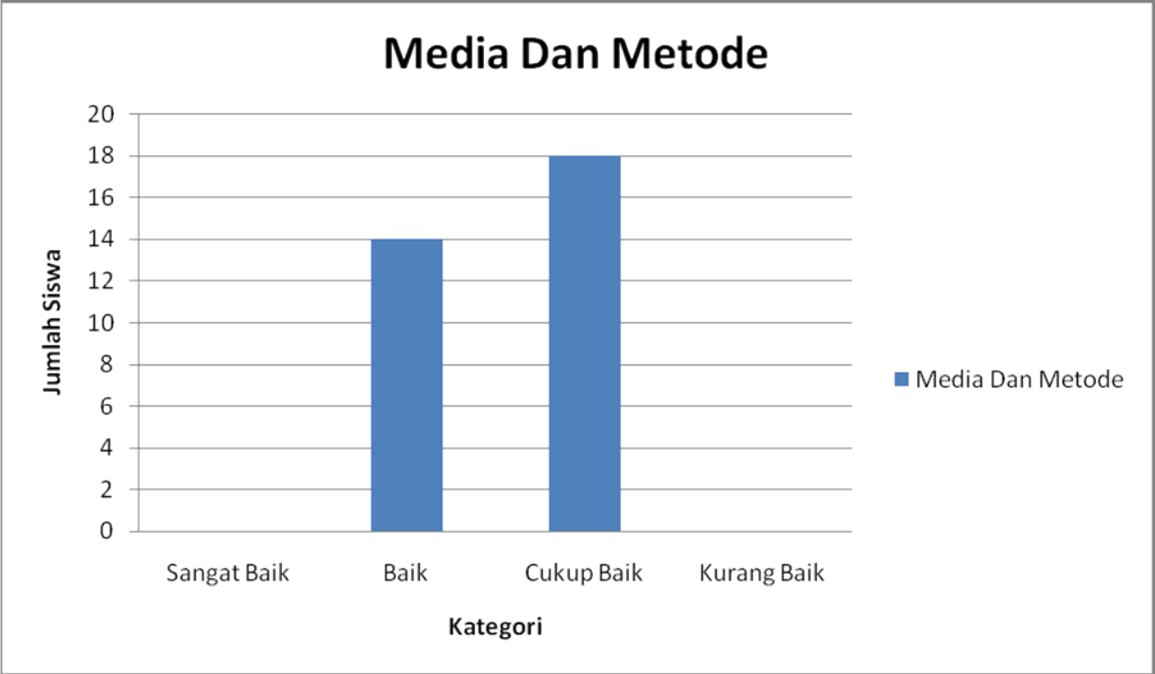
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 4 | 4 | 2 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 2 |
| 0 | 2 | 3 | 2 | 2 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 4 | 3 | 3 | 1 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2 | 0 | 2 | 2 |
| 0 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 2 | 1 | 1 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 0 | 3 | 2 |
| 0 | 3 | 2 | 2 | 2 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 2 | 2 |
| 0 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 2 | 2 |
| 0 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 0 | 4 | 3 |
| 0 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 2 |
| 0 | 4 | 2 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 0 | 4 | 2 | 2 | 2 | 4 | 0 | 2 | 2 |
| 0 | 3 | 3 | 2 | 3 | 4 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 |
| 0 | 4 | 3 | 2 | 2 | 3 | 0 | 4 | 4 |
| 0 | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 0 | 4 | 4 |
| 0 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 3 | 4 | 2 | 3 | 2 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 0 | 4 | 3 |
| 0 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 | 0 | 3 | 3 |
| 0 | 2 | 2 | 2 | 3 | 1 | 0 | 2 | 3 |
| 0 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 0 | 2 | 3 |
| 0 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 0 | 3 | 2 |

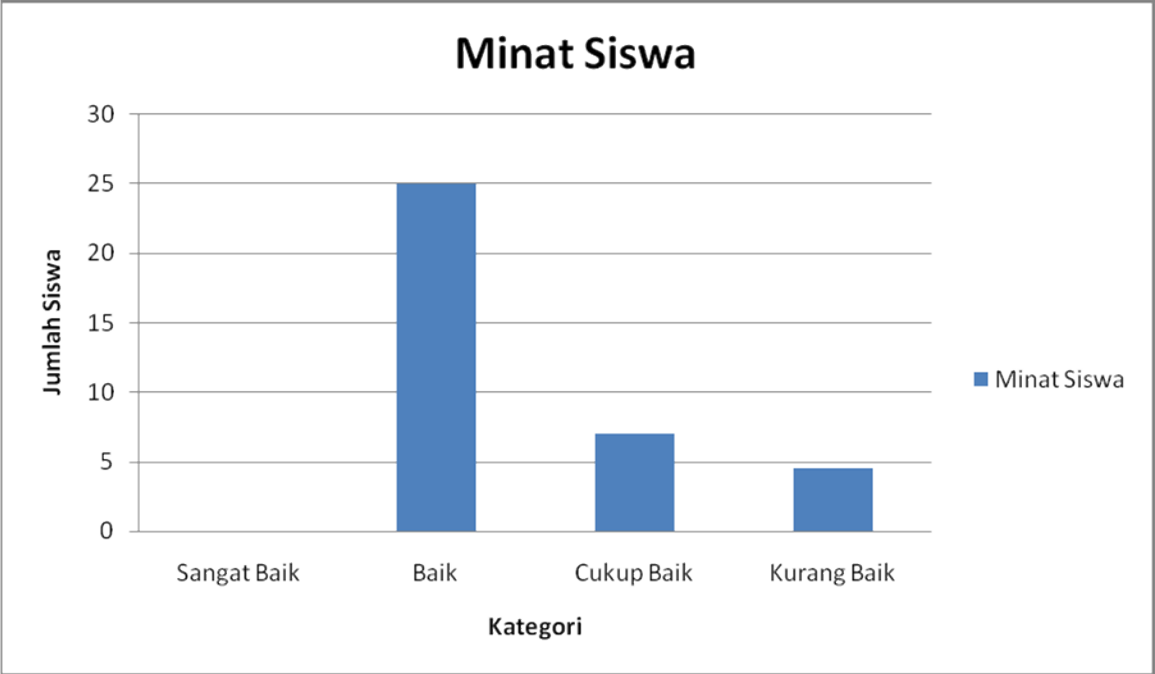
|   |   |   |    |
|---|---|---|----|
| 3 | 2 | 3 | 65 |
| 2 | 2 | 2 | 67 |
| 1 | 1 | 2 | 63 |
| 1 | 1 | 1 | 66 |
| 3 | 3 | 3 | 65 |
| 3 | 3 | 3 | 61 |
| 3 | 3 | 3 | 66 |
| 2 | 2 | 1 | 64 |
| 4 | 4 | 3 | 69 |
| 2 | 2 | 3 | 56 |
| 3 | 2 | 2 | 67 |
| 2 | 2 | 2 | 57 |
| 2 | 2 | 2 | 59 |
| 2 | 2 | 2 | 63 |
| 3 | 3 | 3 | 68 |
| 2 | 2 | 2 | 63 |
| 2 | 1 | 1 | 73 |
| 2 | 3 | 3 | 62 |
| 2 | 2 | 2 | 64 |
| 2 | 2 | 3 | 58 |
| 2 | 2 | 2 | 65 |
| 2 | 2 | 2 | 70 |
| 2 | 2 | 2 | 57 |
| 2 | 1 | 2 | 61 |
| 1 | 2 | 4 | 65 |
| 3 | 3 | 1 | 64 |
| 2 | 1 | 2 | 60 |
| 2 | 1 | 2 | 59 |
| 2 | 2 | 2 | 59 |
| 2 | 2 | 2 | 56 |
| 2 | 2 | 2 | 66 |
| 3 | 2 | 3 | 69 |

**KEGIATAN PENELITIAN EVALUASI PELAKSANAAN  
PEMBELAJARAN MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL DI SMK  
NEGERI 3 WONOSARI**

















[illegible]

|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| 2 | 3 | 4 | 80  |
| 1 | 3 | 3 | 80  |
| 1 | 1 | 1 | 66  |
| 1 | 1 | 1 | 65  |
| 2 | 1 | 1 | 67  |
| 2 | 2 | 2 | 69  |
| 2 | 2 | 2 | 61  |
| 4 | 3 | 3 | 70  |
| 4 | 3 | 3 | 70  |
| 2 | 2 | 2 | 59  |
| 1 | 4 | 1 | 61  |
| 1 | 1 | 1 | 51  |
| 3 | 4 | 4 | 89  |
| 4 | 3 | 4 | 101 |
| 1 | 1 | 1 | 66  |
| 2 | 4 | 4 | 94  |
| 1 | 1 | 1 | 58  |
| 2 | 4 | 4 | 89  |
| 4 | 3 | 4 | 83  |
| 4 | 1 | 4 | 88  |
| 2 | 2 | 2 | 70  |
| 3 | 1 | 2 | 65  |
| 2 | 4 | 2 | 97  |
| 3 | 4 | 4 | 93  |
| 4 | 2 | 1 | 83  |
| 4 | 1 | 1 | 96  |
| 2 | 1 | 2 | 67  |
| 2 | 4 | 1 | 85  |
| 1 | 1 | 1 | 88  |
| 2 | 3 | 2 | 93  |

0,44841 0,505787 0,510085

VALID VALID VALID